

2018



WWW.

Online oder vor Ort?

Wo kaufen Sie bevorzugt ein? Im Internet oder doch lieber beim Händler vor Ort? Und warum ist das so?

Immer wieder denke ich über diese Frage nach und suche Gründe für die zweifellos verödenen Innenstädte und aussterbenden Ortszentren. Liegt es wirklich an den Onlineshops und/oder den Einkaufszentren auf der grünen Wiese? Ich mag das aus eigener Erfahrung nicht glauben.

Ein Stück weit ist der Unternehmer auch selbst schuld daran. **Handel war schon immer Wandel.**

Und wer es nicht versteht seine Leistungen zeitgerecht anzubieten, hat es überall verdammt schwer.

Neben dem Sortiment, dem Service, den Mitarbeitern, der Unternehmerpersönlichkeit und dem Preis-Leistungsverhältnis gehört dazu auch der Standort. Eine Entscheidung diesbezüglich kann ein neuer Standort mit besserer Kundenfrequenz sein. Dabei herrscht die größte Frequenz zweifelsohne im world-wide-web.

Dort tummeln sich die potentiellen Kunden millionenfach.

Und **Handel war auch schon immer Kommunikation** zwischen zwei Menschen.

Einzig die Art der Kommunikation hat sich geändert. Von face-to-face zu digital.

Unternehmer welche es verstehen am digitalen Standort (=Webseite/SocialMediaPlattformen) ihre Vorzüge zeitgemäß zu kommunizieren, finden unter 80 Mio Deutschen bzw. 8 Mrd. Weltbürgern genügend Neukunden.

Mit diesen zusätzlichen Verkäufen lässt sich dann der angestammte Standort in der Stadt/auf dem Dorf erhalten.

Ich spreche da aus Erfahrung:

Ohne Internet wäre die traditionelle Metzgerei Böbel am angestammten Standort Rittersbach (350 Einwohner) langfristig nicht überlebensfähig. Internet umfasst dabei nicht nur den Webshop sondern auch die vielen Kunden, welche auf Grund der Kommunikation übers Netz (v.a. blog, facebook und Empfehlungen) den Weg nach Rittersbach finden. Und wann sehen wir uns (wieder)?

Herzlich Willkommen in Rittersbach,
auf www.umdiewurst.de oder beim Blättern hier im 11. Wurstkatalog.

Claus Böbel

P.S.

Ich möchte eine „Positivliste“ von Unternehmern erstellen, welche ebenso wie wir durch das Internet ihren eigentlich „schlechten“ Standort erhalten.

Helfen Sie mir dabei:

Geben Sie mir Tipps zu Webseiten von kleinen inhabergeführten Händlern und Handwerkern.

Ich wähle dann ganz subjektiv aus und veröffentliche im nächsten Katalog eine Liste mit Online-Einkaufstipps abseits der „GROSSEN“ Händler.

umdiewurst.de

Öffnungszeiten

Montag: geschlossen (24. Dez. 7.00 - 12.00 Uhr geöffnet)

Dienstag - Freitag: 7.00 - 18.00 Uhr

Samstag: 7.00 - 16.00 Uhr

Urlaub 2018

Rosenmontag bis Aschermittwoch

12. - 14. Februar

Montag bis Mittwoch

03. - 05. September

Samstag, 20. Oktober

Ab 13.00 Uhr geschlossen

(Betriebsausflug)

TIPP:
Außerhalb des Liefergebietes
senden wir die Ware per Postpaket.
Infos Seite 87.



Lieferzeiten

Dienstag bis Freitag:

16.30 - 19.30 Uhr

Samstag: 14.00 - 16.00 Uhr

Andere Zeiten (auch vormittags) nach Absprache möglich

Metzgerei Böbel

Ritterstraße 9

91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Telefon: 0 91 72 - 488

E-Mail: info@umdieWurst.de



WhatsApp 0178 - 1 388 488



facebook.com/umdieWurst

Anfahrt

03



Ab sofort haben wir ein Premium-Schweinefleisch im Sortiment:

Steigerwälder SCHWARZERLE:

Landwirt Johannes Buchner vom Laimbachhof hat folgende Philosophie:

- ◆ kein Einsatz von Gentechnik
- ◆ ganzjährige Freilandhaltung mit Weidehütten
- ◆ ständig freie Bewegung der Tiere mit Zugang zur Weide möglich
- ◆ sehr gute Gesundheit der Tiere
- ◆ viel Bewegung, daher sehr gute Fleischqualitäten, fester Biss und kräftiger Geschmack
- ◆ Erhalt der alten Rasse „Deutsches Cornwallschwein“
- ◆ selbstgemischtes Futter hauptsächlich aus dem Steigerwald

Fleisch:

Ob Kotelett oder Schnitzel, ob Braten oder Gulasch, wir bieten jeden gewünschten Zuschnitt vom **SCHWARZERLE**

Wurstsortiment:

- ◆ Schinken mild geräuchert
- ◆ Salami
- ◆ Schweinebacke luftgetrocknet
- ◆ Bratwurstgehäck (Dose)
- ◆ Stadtwurst (Dose)
- ◆ Fleisch (Dose)
- ◆ Leberwurst grob (Dose)



Ehepaar Böbel mit „SCHWARZERLE-Landwirt“ Johannes Buchner





Unser Premium-Rindfleisch

Böhmerwälder SCHWARZER Ochse:

Vom Betrieb Balikmasa in Hyrsov
(auf der tschechischen Seite des Böhmerwaldes)
bekommen wir Aberdeen-Angus-Ochsen:

- ◆ Kein Einsatz von Gentechnik
- ◆ Freilandhaltung auf den Wiesen
des Böhmerwaldes
(in den schneefreien Monaten)
- ◆ Eigenes Schlachthaus direkt auf dem
landwirtschaftlichen Betrieb
- ◆ Trockene Reifung des ganzen Tieres im
eigenen Kühlhaus für mindestens 5 Wochen



Bauernkotelett mit Fettrand



(275 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8526 **7.15 €**

Kotelett



(200 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8521 **4.75 €**

Schweinerückensteak



(150 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8523 **5.10 €**

T-Bone Steak (Schwein) Filetkotelett



(300 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8520 **11.80 €**

Tomahawk-Steak Schwein



(425 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9521 **10.80 €**

Krustensteak Schwein



(175 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9526 **6.25 €**

Secreto Fledermausstück



(400 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8508 **16.10 €**

Schäufelrlesdeckel



(150 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8531 **4.10 €**

Probiertüte Schweinefleisch

1 Filet, 500 g Hals ohne Knochen,
750 g Krustenbraten
aus der Schulter
und 2 Schnitzel



(2150 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8500 **67.00 €**

Probiertüte Schweinebraten

4 verschiedene Bratenstücke vom Schwein:
500 g Hals ohne Knochen,
1 Minihaxe, 500 g Bauch
mit Knochen und
2 Stückchen
Schälrippchen



(2200 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9499 **55.00 €**

Schweinebauch

natur



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8513

3.65 €

Schweinehals

natur



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8503

5.20 €

Schnitzel

Oberschale



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8543

5.35 €

Deckerle Schwein



(100 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8565

2.85 €

Schweinefilet

Medaillons



(550 g – Scheiben)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 9550

26.65 €

Schweinefilet



(550 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8550

25.50 €

Schweinehals

gewürzt



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8504

5.45 €

Schweinehüfte

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8564

4.65 €

Schweinebauch

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8514

3.75 €

Bauch

mit Knochen



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8511

9.60 €

Schälrippchen

fleischig



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8517

7.30 €

Brustspitze

Ohne Knochen,
mit Tasche zum Füllen



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8518

30.40 €

Ribs Saint Louis

ohne Knorpel



(1000 g – Strang)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9517

34.90 €

Schweinerücken

mit Speck und Schwarte



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9522

25.45 €

Schweinerücken

ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8522

34.60 €

Schweineknochen

zum mitbraten



(500 g – Tüte)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 8507

3.75 €

Kotelettripp

Leiterle



(350 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8527

11.00 €

Schweinebäckchen

(110 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8584

8.05 €

Kronenbraten



(110 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9520

34.90 €

Hals mit Knochen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9501

21.40 €

Hals ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9502

29.25 €

½ Schäuferle
mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8530

15.95 €

Portionsschäuferle
mit Schwarte



(1500 g – 3 Portionen)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9530

33.45 €

Haxe Schwein
hintere



(1500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8547

23.05 €

Minihaxe



(600 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8549

15.95 €

Haxe Schwein
vordere



(600 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8537

7.30 €

Krustenbraten
Schulter



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8532

16.90 €

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr. 8311

4.90 €

Leberwurst grob



(190 g – Dose)*

Nr. 8308

4.90 €

Fleisch



(190 g – Dose)*

Nr. 8301

4.90 €

Stadtwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 8319

4.90 €

Salami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 21 Tage b. +16°C

Nr. 8240

6.75 €

Bratwurst



(450 g – 5 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 8011

12.85 €

Schinken geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 21 Tage b. max +16°C

Nr. 8366

6.65 €

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 8 Monate

Steigerwälder SCHWARZERLE Braten

09

Porterhouse-Steak



(650 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8619

86.85 €

T-Bone Steak



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8620

54.70 €

Ochsenkotelett



(350 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8621

28.95 €

Rib-eye-Steak

mit Knochen



(450 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8604

34.55 €

Filetsteak

mit Knochen



(275 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8649

27.40 €

Ochsenfilet

am Stück



(500 g)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 9650

81.40 €

Roastbeef

Scheibe



(250 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8623

23.85 €

Rib-Eye

am Stück



(2500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8605

171.80 €

Filetgeschnetzeltes



(200 g – geschnetzelt)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 9651

24.75 €

Ochsenfilet



(180 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8650

29.35 €

Roastbeef

Stück



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8622

74.75 €

Rib-eye-Steak



(325 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8603

34.60 €

Sie möchten Ihr Steak anders?

Teilen Sie uns Ihr Wunschgewicht/dicke mit und wir portionieren entsprechend

Tomahawk-Steak



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 9621

82.70 €

Hüftsteaks

Ochse



(350 g – 3 Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8644

33.40 €

Ochsenbrustbraten

Brisket



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C**Nr. 9619 74.80 €****Flat Iron Steak**

Bugblatt ohne Sehnen



(1250 g – 2 Stücke)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C**Nr. 9631 85.25 €****Flaches „Filet“**

Teres Major



(400 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C**Nr. 8633 22.30 €****Deckerle Ochse**

Kachelfleisch/Spinne



(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C**Nr. 8665 8.70 €****Nierenzapfen**

Ochse (Onglet)



(700 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C**Nr. 9685 24.75 €****Kronfleisch**

Ochse



(700 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C**Nr. 8685 21.50 €****Bavette**

Rind



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C**Nr. 9687 47.60 €****Leiterle-Ochse**

(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C**Nr. 8627 12.95 €****Ochsenleber**

(175 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C**Nr. 8689 3.35 €****Ochsenherz**

(1500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C**Nr. 8688 23.65 €****Ochsenzunge**

gepökelt



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C**Nr. 8700 50.15 €****Ochsenbacken**

(400 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C**Nr. 9684 24.75 €**

Probiertüte Ochsenfleisch

Je ein Stück zum Kurzbraten, Braten und Kochen:

750 g Roastbeef
500 g magerer Ochsenbraten
500 g Blattschulter
375 g Suppenfleisch
von der Ochsenbrust

(2125 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. max +4°C



Nr. 9600

159.00 €

Ochsenripps aus der Querrippe



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8607

28.15 €

Bürgermeisterstück



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8646

41.65 €

Falsches Filet



(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8636

59.10 €

Ochsenhüfte breit



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 9644

81.60 €

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 9630

38.45 €

Gulasch-Ochse



(250 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8645

8.75 €

Roulade



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 8643

8.40 €

Ochsenbraten mager



(1500 g – Stück)

Nr. 9642

59.70 €

Ochsenbraten mager

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8642

30.00 €

Sauerbraten eingelegt



(1500 g – Stück)

Nr. 9634

59.70 €

Sauerbraten eingel.

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8634

30.00 €

Spickbraten



(1500 g – Stück)

Nr. 9635

59.70 €

Spickbraten

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8635

30.00 €

Fleischzuschnitt:

Großen Wert legen wir neben der Fleischauswahl auch auf den Zuschnitt der Teilstücke. Störende Sehnen/Knorpel und zu dicke Fettauflagen werden entfernt.

Wir portionieren das Fleisch vor den Augen des Kunden im Laden bzw. unmittelbar vor dem Versand/Auslieferung. **Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre Wünsche**

Spannrippe + Knochen durchwachsen



(500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8611 **10.35 €**

Suppenknochen nur zum Fleisch dazu



(500 g – 4-5 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. +4°C

Nr. 8606 **2.50 €**

Hochrippe

Leicht durchwachsen



(750 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8602 **18.20 €**

Ochsenbrust mit Knochen



(1250 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 9617 **26.75 €**

Beinscheibe



(650 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8638 **15.70 €**

Tafelspitz



(750 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8641 **50.50 €**

Ochsenschwanz große Stücke



(500 g – Stücke)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 8617 **16.20 €**

Ochsenbrust



(750 g – Stück)

Nr. 9618 **21.65 €**

Ochsenbrust

(375 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8618 **10.85 €**

Mäusle Wade



(1000 g – Stück)

Nr. 9637 **28.35 €**

Mäusle

(500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8637 **14.20 €**

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Nr. 9630 **38.45 €**

Blattschulter

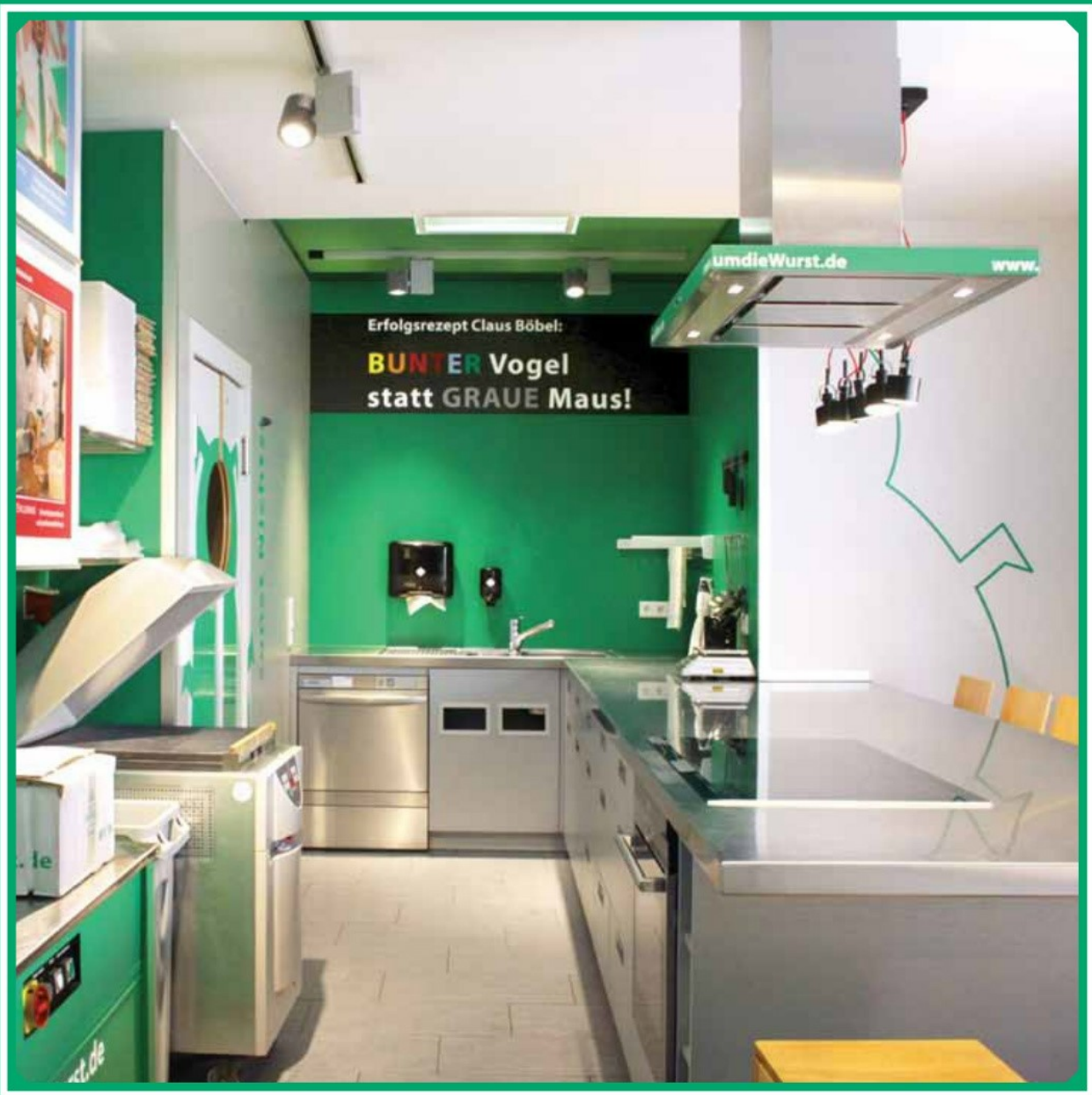
(500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8630 **19.15 €**



Wir bieten einen regionalen
Lieferservice
im Umkreis von ca. 20 km.
Lieferzeiten und Liefergebiet siehe Seite 3







BÖBEL – sonst Nichts!

HIER stellen wir **ALLE**
unsere Wurstwaren selbst her.

Wir versenden mit DPD, UPS und DHL

So können wir die Vorteile dieser Dienstleister für unsere Kunden nutzen.

DPD: Unser Partner für Standardsendungen
Späte Abholzeit bei uns, dadurch Versand eiliger Bestellungen kurzfristig möglich
Regellaufzeit in ganz Deutschland 1 Werktag
Informative Sendungsverfolgung mit kurzfristigen Änderungsmöglichkeiten durch den Empfänger

UPS: Unser Partner für Expresssendungen:
Garantierte Zustellung am nächsten Werktag (Di-Fr) vor 12.00 Uhr, Aufpreis 6,90 Euro
Zuverlässiger, schneller EU-Auslandsversand Regellaufzeit je nach Ort 2-3 Tage
(Österreich, Belgien und Elsass sogar innerhalb 1 Tages)

























DHL: Nutzen wir nur noch für den Versand an Packstationen und Zustellung am Samstag

Kommt die Ware beim ERSTEN Zustellversuch durch zu lange Laufzeiten verdorben an, dann leisten wir kostenlosen Ersatz bzw. erstatten das Geld zurück.



New Maßregel für Internet

<p>Unsere aktuelle Empfehlung</p>  <p>Französisches Gebäckertes</p>	<p>Schnelle Artikel-Suchfunktion</p> <p>Suchen Sie gezielt nach Ihrem gewünschten Artikel oder tragen Sie einfach die konkrete Artikelnummer ein:</p> <input type="text"/> <p>Suchen</p>	<p>100% Frische-Garantie</p> <p>Kühlkette. Der Versand erfolgt in Isolierbehältern aus Styropor.</p>  <p>Mehr Infos...</p>	<p>Flexibel Zahlungsmöglichkeiten</p> 
---	---	--	---

Preise und Versandkosten

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und zuzüglich Versandkosten. Die Versandkosten betragen pauschal 6,90€ pro Bestellung.

Haltbarkeit

Die angezeigte Haltbarkeit stellt das Mindesthaltbarkeitsdatum in Tagen dar, gerechnet ab dem Versandtermin. Ausführliche Infos dazu finden Sie im Bereich "Herstellung" unter Haltbarkeit.

Vor 1960

Georg Böbel betreibt mit seiner Frau Tina das Gasthaus und die Landwirtschaft. Nach und nach verkaufen Sie immer mehr Produkte aus Ihrer Hausschlachtung.

1960-1963

Willy Böbel lernt Metzger, bei seinem Vater und (größtenteils) in Trier bei seinem Onkel (Metzgerei Krach). Er schließt als Bester ab.

1967

Nach Abschluss der Meisterprüfung pachtet Willy Böbel den Betrieb von seinem Vater.

1970

Willy und Marie Böbel heiraten. Marie Böbel geht in den Verkauf und gemeinsam bauen beide die Metzgerei aus.

1974

Der Neubau der Metzgerei (Verkauf und Produktion) beginnt. Ab diesem Zeitpunkt verlagert sich der Schwerpunkt weg von der Gaststätte hin zum Metzgereibetrieb.



Tina + Georg Böbel



1975

Viehhaltung wird reduziert, Hopfenbau wird ganz eingestellt.

1976

Einweihung der Produktionsräume. Tod von Georg Böbel.

1977

Eröffnung des Ladens am heutigen Standort.

1978

Aufgabe der Landwirtschaft.

1980

Der erste „Fremde“ wird eingestellt – als Auszubildender zum Metzger. Ab diesem Zeitpunkt beginnt die ausgezeichnete Ausbildungsarbeit von Willy Böbel. Bis heute erhöht sich die Zahl der Beschäftigten auf 10 Personen.

1984

Die Gaststätte wird verpachtet. Tod von Tina Böbel.



1987-1989

Claus Böbel erlernt Metzger (Metzgerei Kanzler Büchenbach). Schließt die Lehre als 2. Bundessieger ab.

1989-1995

Auszubildende der Metzgerei erreichen bei Berufswettbewerben viele Auszeichnungen. Höhepunkte sind die Europasiege von Sandra Berger 1991 und Max Gruber 1994.

1993

Claus Böbel macht Meister und Betriebswirt des Handwerks (jeweils als Jahrgangsbester).

1992-1995

Carmen Böbel lernt Fleischnerei-Fachverkäuferin (Metzgerei Berg, Spalt). Schließt als 2. Bundessiegerin ab.

1994

Auszeichnung als vorbildlicher Ausbildungsbetrieb vom Deutschen-Fleischer-Verband.

1997

Metzgerei geht ins Internet

Claus und Monika Böbel heiraten.
Monika beginnt Arbeit in der Metzgerei.

2003

Goldener Meisterbrief für Willy Böbel.

2004

WurstBrief.de wird „erfunden“.
Auszeichnung mit dem bayrischen Verbraucherschutzpreis

2006

Erste Fernsehreportage über den Betrieb
(bis heute 34 Beiträge)

2007

Start des Online-Verkaufs.

2008

Der 1. Wurstkatalog wird gedruckt.
Lieferservice **WurstTaxi** startet.
Zum Jahresende übernimmt Claus Böbel mit Monika Böbel die Metzgerei

2009

Mit **WurstErlebnis** und **WurstKurs** beginnt die Metzgerei Unterhaltung und Wissen zu verkaufen.

2010

Claus Böbel hält den ersten **WurstVortrag**

2011

Umbau des Ladens zum „Neuen Böbel“



2014

Umbau der Küche zu einer „Bratwurst-Erlebnis-Küche“

2015

Auszeichnung als IHK-Zukunftshändler (vorbildliche Verknüpfung von stationärem UND digitalem Verkaufen)

2016

Kassenautomat und 24 h-Verkaufsautomat werden aufgestellt



Claus und Willy Böbel in den 1980ern



Echtes Metzgerwerk



ALLE unserer Wurstwaren sind aus eigener Herstellung.
Kunden können sich zu 100% darauf verlassen,
dass wir an allen Wurstwaren selbst Hand angelegt haben.

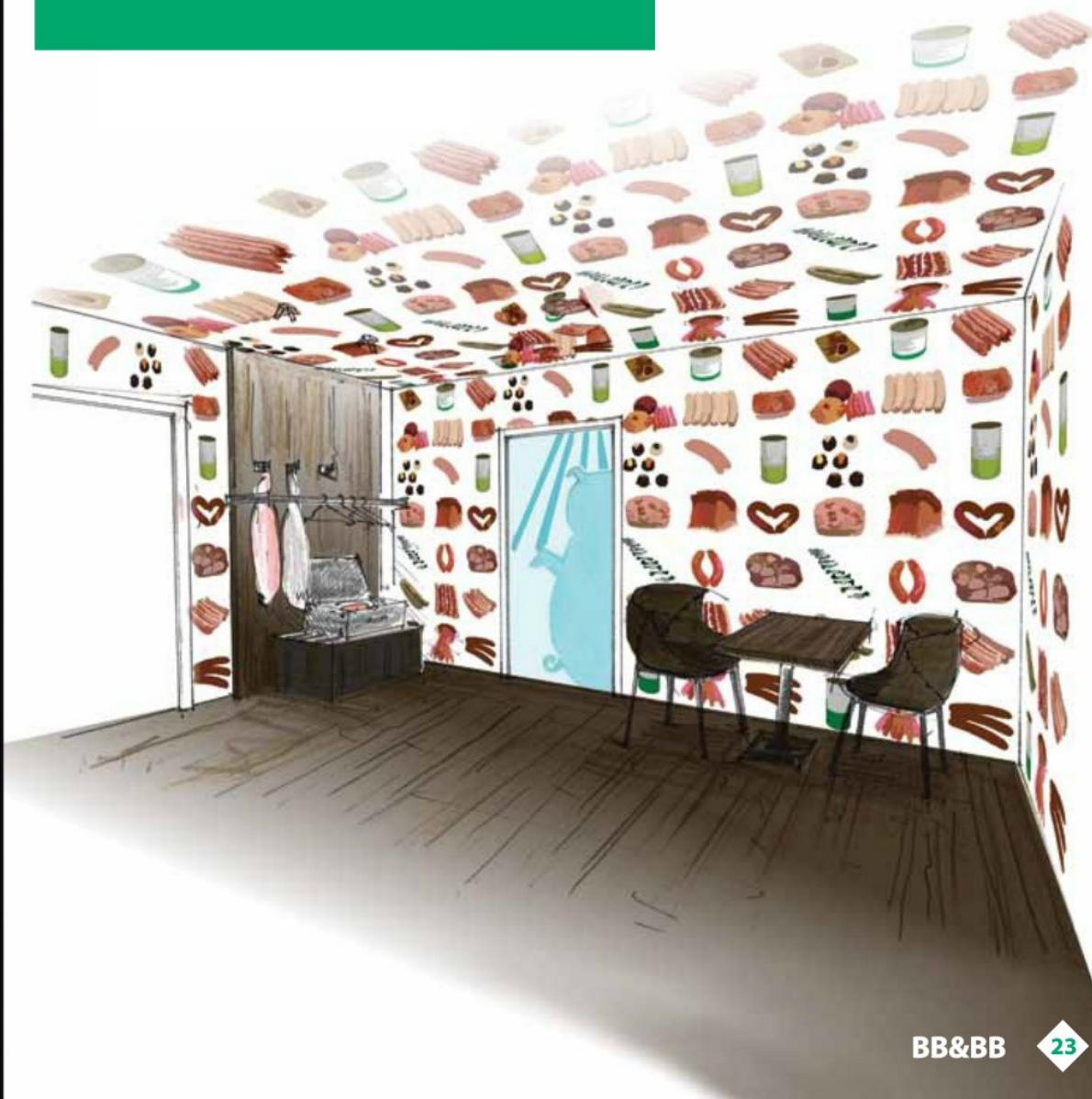
Ebenso werden alle Fleischteile von uns
hergerichtet/zugeschnitten/gereift/...

Selbstverständlich sind bei uns auch die persönliche Beratung,
eine informative Webseite und einzigartige Dienstleistungen.

Echtes Metzgerhandwerk eben
Von **A** wie **Anschnitt**
bis **Z** wie **Zipfel**



Anfang 2019 eröffnen wir unsere neue
BratwurstErlebnisWelt (siehe Rückseite).
Hier ein bildlicher Vorgeschmack eines Zimmers



Monika

Jahrgang: 1973

Schule 1979-1988

Grund- und Hauptschule
in Feuchtwangen
Qualifizierter Hauptschulabschluss

Ausbildung 1988-1991

Fleischerei-Fachverkäuferin in der
Metzgerei Vogel Feuchtwangen

Abschluss

Prüfungsbeste der Innung
3. bayerische Landessiegerin

Weiterbildung

„Wanderjahre“ in Metzgereien in
Schopfloch, Ansbach und Feuchtwangen



Claus

Jahrgang: 1970

Schule 1977-1987

Grundschule Rittersbach
Hauptschule Georgensgmünd
Realschule Roth
Mittlere Reife als Schulbester

Ausbildung 1987-1989

Metzger in der
Metzgerei Kanzler Büchenbach

Abschluss

Prüfungsbester der Innung
2. Bundesieger

Weiterbildung

„Wanderjahre“ in Metzgereien
in Feuchtwangen und Flein,
Praktikant an der Fleischerschule Augsburg
Meisterprüfung und Betriebswirt des Handwerks
jeweils mit einer glatten Note 1



Monika & Claus

Durch die gemeinsame Zeit in der Metzgerei Vogel
(Feuchtwangen) haben sich Monika und Claus kennengelernt

Hochzeit September 1997

Danach gemeinsames Arbeiten als Angestellte
in der Metzgerei von Willy und Marie Böbel

Betriebsübernahme

Zum Jahreswechsel 2008/2009

Seminararbeit Julia Böbel

Julia Böbel hat ihre Seminararbeit (Oberstufe Gymnasium) zum Thema „Neue Vertriebswege als Chance? – Am Beispiel der Metzgerei Böbel“ geschrieben.

Dazu hat Sie Kunden und Metzgereibetriebe befragt. Unter anderem zur Zukunft des Online-Einkaufs/Shops.

Kunden: Wie entwickelt sich aus Ihrer Sicht der Lebensmittelonlinehandel in den nächsten zehn Jahren?

Metzgereien: Haben Sie einen Online-Shop? Welche Chancen sehen Sie darin? Bzw. Warum haben Sie keinen?

Kurzfazit: Im Großen und Ganzen sind die Antworten der Kunden absolut gegensätzlich zu den Einschätzungen der Betriebe.

Nach dem Abitur 2017

macht Julia ein Auslandsjahr und sammelt jeweils 3 Monate (Lebens-)erfahrung in Lebensmittelbetrieben in den USA, Rumänien, der Schweiz und Irland.

Ab Sommer 2018

beginnt Sie ein duales Studium Lebensmittelmanagement (UNI Weihenstephan-Triesdorf) verbunden mit einer Ausbildung zur Metzgerin (Fleischerei Scheller, Hannover)



Claus und Julia Böbel präsentieren gerne auf Branchenveranstaltungen diese Seminararbeit.

Beispielsweise auf (Fleischer-) Innungsversammlungen.

**Nähere Infos dazu ab Seite 111
Wurst VQrtrag**

Zukunftshändler

Die Digitalisierung und der Online-Handel fordern den stationären, familiengeführten Einzelhandel heraus. Deshalb hat die Industrie- und Handelskammer Mittelfranken Zukunftshändler als Vorbilder für andere **gesucht** – und uns **gefunden!**

Auswahlkriterien:

- ◆ Aktive Internetnutzung
- ◆ Kreatives Multichannel-Marketing
- ◆ Originelle Webseite
- ◆ Attraktives Ladengeschäft
- ◆ Mutmachendes Beispiel für andere Betriebe

Begründung für die Auszeichnung von uns:

Multimedial arbeitender Inhaber und Metzgermeister Claus Böbel: Informations- und Vertriebskanäle sind u.a. die attraktive Webseite www.umdiewurst.de mit einem ausgefeilten Web-Shop, über den bereits rund die Hälfte des Umsatzes erzielt wird, sowie Facebook und ein YouTube-Kanal mit Imagefilmen. Über diese Medien werden den Kunden und Interessenten die Services des Ladens nahegebracht.

Außerdem informiert Claus Böbel, der in Workshops auch die Herstellung von Bratwürsten demonstriert, ausführlich über artgerechte Haltung von Tieren, Herkunft des Fleisches und Herstellungsverfahren. Zahlreiche Online-Kunden reisen an, um den fränkischen Metzger und seinen Laden einmal selbst kennenzulernen.

Sein Erfolgsrezept der direkten Online-Kundenansprache:
„Small-Talk statt Big Data“.

Unsere Erfolgsrezepte teilen wir gerne mit Ihnen.

Zum Beispiel in unserem Seminar in Rittersbach (siehe Seite 120) (auch als Gruppe zu ihrem Wunschtermin buchbar).

Alternativ können Sie Claus Böbel auch zu einem Vortrag buchen (siehe Seite 116) Auf Wunsch auch kombiniert mit einem

WURST ERLEBNIS „ON TOUR“





Auszeichnung WeDoDigital

36 Erfolgsgeschichten rund um die Wirtschaft 4.0:

In der bundesweiten Kampagne „**We do digital**“ hat die Organisation der Industrie- und Handelskammern (IHKs) vorbildliche Umsetzungsbeispiele für den digitalen Wandel ermittelt. Die besten wurden Ende Juli in Berlin im Rahmen des G20-Jungunternehmerpfels ausgezeichnet.

Einer dieser Erfolgsgeschichten kommt aus Rittersbach: Metzgerei Claus Böbel.

Seine Bewerbung stand unter dem Titel „**Wurst digital verkaufen und Erleben**“. Die Jury fand es beispielhaft wie Claus Böbel 50% seines Umsatzes online generiert und so den „zweitklassigen“ Standort kompensiert. Mittlerweile betreibt Böbel den umfangreichsten Webshop seiner Branche. Dank diesem kaufen Kunden aus der ganzen Welt in Rittersbach ein. Ebenso kommen zu verschiedensten Kursen und Wurst-Events Teilnehmer von weither in das kleine fränkische Dorf. Zuletzt sogar aus Teheran und Tokio.

Weitere Digitalisierungsbausteine sind eine Onlineberatung in der Antworten auf Fachfragen gegeben werden und eine unterhaltsame social-media-Präsenz.

Anlässlich der Preisübergabe in Berlin hat Böbel dem internationalen Publikum in einem englischsprachigen Kurzinterview seine Erfolgsstrategie dargelegt. Kernaussage dabei war:

„I have not a great strategy – I just DO IT every day“

Metzgerei Böbel digital

Ausgezeichnet als „IHK-Zukunftshändler 2015“
für die Verknüpfung von stationärem UND digitalem Verkauf

Foto: The Shack/Alexander Hartmann, h-photo.de



HIER
freies WLAN
Name: Metzgerei
Böbel

Salami Aufschnitt



(100 g – Sortiment)
Haltbar: 21 Tage b. max +16°C

Nr. 0250

3.15 €

Aufschnitt

7-8 Sorten „querbeet“
aus unserem Brühwurstsortiment



(200 g – Sortiment)
Haltbar: 10 Tage b. max +4°C

Nr. 0050

3.95 €

Fränkische Bratwurst

5 frische Bratwürste
1 Becher Bratwurstgehäck
1 Paar geräucherte Bratwürste
1 Bratwurstsulze
je 1 Dose
Bratwurstgehäck
Gebratene und
Saure Bratwurst



(2455 g – Paket)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2012

35.25 €

Kennenlernpaket – Klein

Je 100 g roher Schinken,
Haussalami, Bierschinken

1 abgepackte Kalbsleberwurst
1 Ring Fleischwurst
1 Dose Jagdwurst



(1040 g – Paket)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2990

19.40 €

Kennenlernpaket – Groß

**Zusätzlich zum
„kleinen“ Kennenlernpaket:**

100 g marmorierte Schinkenwurst
1 Miniringle Hausmacher Stadtwurst
je 1 Paar Wiener und Pfefferlinge
1 Dose Gulasch (400 g)



(1920 g – Paket)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2995

33.55 €

Fränkisches Geräuchertes

**Unsere geräucherten fränkischen
Spezialitäten in einem Paket:**

3 Paar geräucherte Bratwürste
300 g geräucherter Schinken (Stück)
3 geräucherte Leberwürste
2 geräucherte Blutwürste



(1515 g – Paket)
Haltbar: 10 Tage b. max +16°C

Nr. 2200

30.40 €



Herrichten des Rinderrückens



Schnittflächen mit Rindertalg „versiegeln“



Gereiftes Rindfleisch für Sie entnehmen



Steak wie gewünscht rausschneiden



Alternativ Steak mit Knochen sägen



Trockene Ränder und Talg entfernen



Guten Appetit



Auf Wunsch auch als Geschenk

Dry Age

Dry Age ist die englische Bezeichnung für Trockenreifung von Rindfleisch. Trockene Reifung bedeutet, dass das Abhängen der Teilstücke an der Luft (ohne Verpackung) erfolgt. Gegenteil ist die „Nassreifung“ im Vakuumbbeutel. Nass deshalb, da das Fleisch im austretenden Fleischsaft liegt. Bei der Trockenreifung verdunstet dieser Fleischsaft.

Das Fleisch trocknet außen ab. Damit das Fleisch während des Abhängens nicht verdirbt, müssen Luftfeuchte und Temperatur passen. Die Temperatur sollte knapp über dem Gefrierpunkt liegen (max. +2°C). Die Luftfeuchte sollte rund 90% betragen. Damit die Stücke nicht zu stark austrocknen pinseln wir Sie mit Rindertalg ein

Wir lassen unsere Steaks schon immer trocken reifen. Bis September 2011 „versteckt“ im Kühlraum. Seit dem neuen Laden präsentieren wir das Dry Aged Beef im Schaukühlschrank.

siehe linke Seite

Zubereitungsempfehlung für Steaks

- ◆ **1 Rindersteak**
Raumtemperatur, würzen (Salz/Pfeffer)
- ◆ **2 Finger dick geschnitten**
Schweinefett in Pfanne erhitzen
- ◆ **3 Minuten anbraten**
Wenden
- ◆ **4 Minuten anbraten**
Rausnehmen, in Alufolie wickeln
- ◆ **5 Minuten ruhen lassen**
Steak ist jetzt medium

Soll das Steak rare bzw. durch sein, die Zeiten um 1-2 Minuten verkürzen/verlängern

Rinderfilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0652

22.35 €

Schweinefilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0552

6.00 €

Kalbsfilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0752

17.40 €

Putenbrustfilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0672

6.65 €

Wie weit Ihr Steak durchgebraten ist können Sie anhand einer „Druckprobe“ bestimmen.

Drücken Sie mit der Fingerspitze auf Ihre **Lippen**. Steaks die sich so anfühlen sind innen noch roh, also **rare**.

Drücken Sie mit der Fingerspitze auf Ihre **Nase**. Steaks die sich so anfühlen sind innen halb durchgebraten, also **medium**.

Drücken Sie mit der Fingerspitze zwischen die **Augenbrauen**. Steaks die sich so anfühlen sind durchgebraten, also **well done**.



Rinderrücken mit Knochen, dieser wird wie folgt zerteilt:

Filetkopf



Lendenwirbel mit Filetanteil



Stielknochen (mager)



Stielknochen (mit Fettauge)



Zuschnitte mit Knochen

Porterhouse-Steak

Rücken und großes
Filetstück mit Knochen



T-Bone Steak

Rücken und kleiner Filetanteil
an T-förmigen Knochen



Rinderkotelett

Rücken mit Stielknochen,
wenig Fett



Rib-eye-Steak

Rücken mit Stielknochen
und Fettauge



Zuschnitte ohne Knochen

Filetkopf



Rinderfilet

Das zarteste Steak



Roastbeef

Am Stück/Scheibe



Rib-eye-Steak

mit deutlichem
Fettkern (Auge)



Porterhouse-Steak

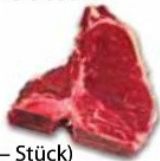


(650 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0619 **49.40 €**

T-Bone Steak



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0620 **31.15 €**

Rinderkotelett



(350 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0621 **16.35 €**

Rib-eye-Steak mit Knochen



(450 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0604 **19.50 €**

Filetsteak mit Knochen



(275 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0649 **15.70 €**

Rinderfilet am Stück



(500 g)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1650 **46.50 €**

Roastbeef Scheibe



(250 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0623 **13.65 €**

Rib-Eye am Stück



(2500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0605 **97.75 €**

Filetgeschnetzeltes



(200 g – geschnetzelt)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1651 **14.10 €**

Rinderfilet



(180 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0650 **16.80 €**

Roastbeef Stück



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0622 **42.70 €**

Rib-eye-Steak



(325 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0603 **19.75 €**

Sie möchten Ihr Steak anders?

Teilen Sie uns Ihr
Wunschgewicht/dicke
mit und wir portio-
nieren entsprechend

Steak Geschenk

Je ein
Porterhouse-
und T-Bone-
Steak



(1150 g – Paket)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 4620 **83.00 €**

Tomahawk-Steak



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1621 **46.70 €**

Hüftsteaks Rind



(350 g – 3 Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0644 **19.10 €**

Rinderbrustbraten

Brisket



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1619 **42.75 €**

Flat Iron Steak

Bugblatt ohne Sehnen



(1250 g – 2 Stücke)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1631 **48.60 €**

Flaches „Filet“

Teres Major



(400 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0633 **12.50 €**

Deckerle Rind

Kachelfleisch/Spinne



(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0665 **4.95 €**

Nierenzapfen

Rind (Onglet)



(700 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1685 **15.60 €**

Kronfleisch

Rind



(700 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0685 **11.95 €**

Bavette

Rind



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1687 **26.80 €**

Rinderripps

aus der Querrippe



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0607 **15.90 €**

Beef-Burger



(150 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1656 **3.25 €**

Onglet, Sirloin, Entrecôte, Striploin Steak, New York Strip, Tenderloin, Filet Mignon, Tri Tip, Hanger Steak, Skirt, Tournedos

**Wir können jeden gewünschten (Steak)zuschnitt!
Fragen Sie uns.**

Hanging Tender, Chuck Tenderloin, Outside Flat, Prime Rib, Flap Steak, Teres Major, Petite Tender, Navel Short Rib, Spider

Probiertüte Rindfleisch

Je ein Stück zum Kurzbraten, Braten und Kochen:

750 g Roastbeef
500 g magerer Rinderbraten
500 g Blattschulter
375 g Suppenfleisch
von der Rinderbrust

(2125 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. max +4°C



Nr. 2600

70.60 €

Blattschulter
mit Knochen
„Rinderschäufel“



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0631

21.10 €

Bürgermeisterstück



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0646

23.65 €

Falsches Filet



(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0636

32.95 €

Rinderhüfte
breit



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1644

46.45 €

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1630

21.50 €

Gulasch-Rind



(250 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0645

4.95 €

Roulade



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0643

4.75 €

Rinderbraten
mager



(1500 g – Stück)

Nr. 1642

33.25 €

Sauerbraten
eingelegt



(1500 g – Stück)

Nr. 1634

33.25 €

Spickbraten



(1500 g – Stück)

Nr. 1635

33.25 €

Rinderbraten mager

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0642

16.75 €

Sauerbraten eingel.

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0634

16.75 €

Spickbraten

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0635

16.75 €

Fleischzuschnitt:

Großen Wert legen wir neben der Fleischauswahl auch auf den Zuschnitt der Teilstücke. Störende Sehnen/Knorpel und zu dicke Fettauflagen werden entfernt.

Wir portionieren das Fleisch vor den Augen des Kunden im Laden bzw. unmittelbar vor dem Versand/Auslieferung. **Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre Wünsche**

Spannrippe + Knochen durchwachsen



(500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0611

5.75 €

Suppenknochen nur zum Fleisch dazu



(500 g – 4-5 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. +4°C

Nr. 0606

1.40 €

Hochrippe

Leicht durchwachsen



(750 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0602

10.40 €

Rinderbrust mit Knochen



(1250 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 1617

14.80 €

Beinscheibe



(650 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0638

8.60 €

Tafelspitz



(750 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0641

28.70 €

Ochsenschwanz große Stücke



(500 g – Stücke)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0617

9.10 €

Rinderbrust



(750 g – Stück)

Nr. 1618

12.15 €

Mäusle Wade



(1000 g – Stück)

Nr. 1637

15.95 €

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Nr. 1630

21.50 €

Rinderbrust

(375 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0618

6.10 €

Mäusle

(500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0637

8.00 €

Blattschulter

(500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0630

10.70 €

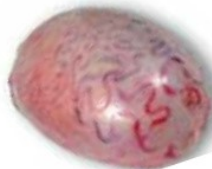
Rinderleber



(175 g – Portion)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0689 **1.80 €**

Bullenhoden



(250 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0686 **4.05 €**

Rinderherz



(1500 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0688 **12.70 €**

Rinderbacken



(400 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1684 **10.50 €**

Rinderzunge gepökelt



(1500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0700 **27.90 €**

Kuheuterschnitzel gekocht



(400 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0683 **8.45 €**

Ochsenmaul



(750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1682 **15.80 €**

Kuttel gekocht



(750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1683 **14.35 €**

Rindertalg



(500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0682 **1.70 €**

Rindertalg ausgelassen



(500 g – Becher)
Haltbar: 3 Monate

Nr. 0428 **3.70 €**

Ochsenziemer



(650 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1686 **8.45 €**

Achillessehne (Beef-Tendon)



(50 g – Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1638 **3.40 €**

Geschnetzeltes

vom Kalb



(200 g – Portion)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0745

5.95 €

Kalbsskotelett



(500 g – 2 Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0721

13.10 €

Kalbsschnitzel



(175 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0743

8.20 €

Kalbsfilet



(650 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0750

44.80 €

Kalbstafelspitze



(375 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0741

15.30 €

Kalbssteak



(175 g – 2 Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0723

12.30 €

Kalbhüfte

Mageres Bratenstück



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0744

28.80 €

Kalbsnuss



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0742

29.05 €

Kalbsrollbraten

mit Schweineiere



(1000 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1715

23.30 €

Kalbsrollbraten



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1705

23.75 €

Kalbsrücken

am Stück



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0722

50.65 €

Kalbhaxe

Hintere



(1750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0747

46.80 €

Kalbsbrust

Mit Tasche
zum Füllen



(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0718

35.45 €

Kalbsschäufelerle



(2500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0731

59.10 €

Kalbsschulter



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0732

32.10 €

Kalbhaxe

Vordere



(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0737

28.35 €

Kalbsleber



(175 g – Portion)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0789

7.55 €

Kalbsbäckchen



(200 g – Portion)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0784

8.90 €

Kalbsrippchen



(1000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0711

12.50 €

Kalbskleinfleisch



(500 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0707

2.50 €

Kalbsschwanz



(500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0717

7.50 €

Kalbsmilz



(600 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1781

3.55 €

Kalbsbries



(175 g – Portion)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0785

8.10 €

Kalbsherz



(750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0788

7.60 €

Kalbslunge



(175 g – Portion)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0787

2.00 €

Kalbsniere



(300 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0792

6.60 €

Kalbshirn



(175 g – Portion)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1795

7.55 €

Kalbsfuß



(1000 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0786

9.00 €

Kalbskopf mit Haut



(4000 g – halber Kopf)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1793

23.10 €

Kalbszunge



(500 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0800

10.15 €

Lammkotelett



(275 g – 2 Stück)
Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0571 **13.00 €**

Lammrücken

Lammkarree



(1250 g – 2 Stück)
Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 1571 **57.85 €**

Lammkeule



(1250 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0574 **41.15 €**

Lammrollbraten

Schulter
(auch für Eintopf usw.)



(1250 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0573 **31.55 €**

Lammhaxe

ganz



(500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0577 **10.85 €**

Lammrippchen



(1250 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1577 **11.50 €**

Lammgulasch



(250 g – Portion)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0575 **4.65 €**

Lammkeulenscheibe



(350 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0578 **11.95 €**

Lammleber



(500 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0579 **4.65 €**

Lammbackchen



(75 g – 2 Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1573 **6.35 €**

Zicklein

im Ganzen/zerlegt



(7000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0569 **196.95 €**

Lammgeling



(1750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1579 **8.45 €**

Gans
groß



(6000 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1660 **125.30 €**

Gans



(5000 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr.0660 **104.40 €**

Gans
klein



(3750 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1659 **80.40 €**

Gänsebrust

Doppelt, mit Knochen



(900 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0661 **47.85 €**

Gänsebrustfilet



(375 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr.0662 **28.50 €**

Gänsekeule



(375 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0664 **21.35 €**

Ente



(2750 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0680 **52.40 €**

Entenbrust



(400 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0681 **17.75 €**

Entenkeule



(300 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0684 **10.70 €**

Hähnchen



(1750 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0690

20.60 €

Hähnchen

gepökelt-geräuchert



(1750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1690

20.60 €

Hähnchenschlegel



(300 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0694

4.50 €

Hähnchenunterkeule



(150 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0697

4.30 €

Hähnchenoberkeule



(125 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0695

2.25 €

Hähnchenbrustfilet



(275 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0691

7.40 €

Hähnchenflügel



(250 g – 3 Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0699

2.55 €

Hähnchenleber



(100 g – 3 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1689

1.50 €

Hähnchenherzen



(75 g – 3 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1688

1.15 €

Hähnchenfüße



(75 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1694

4.00 €

Geflügelhaut

Hähnchen und Pute



(250 g – Beutel)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1691

4.25 €

Putenoberkeule

mit Knochen



(850 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0675

13.45 €

Putenunterkeule



(850 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0677

11.05 €

Putenrollbraten

mit Haut



(750 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0676

14.50 €

Putenbrustfilet



(300 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1673

6.75 €

Putenflügel



(725 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1679

7.90 €

Putensauerbraten



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1674

11.75 €

Babypute

Andere Größen
jederzeit möglich

(4500 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 0668

87.15 €

Putenschnitzel



(125g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0673

2.75 €

Putenhals



(675 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 1677

7.50 €

Putenleber



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0669

3.25 €

Putenherz



(50 g – 1 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1670

1.00 €

Putenmagen



(150 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1675

2.55 €

Lehrmaterial

Wir haben eine große Auswahl an Teilen vom Schwein, welche sie für Unterrichtszwecke und Forschungsarbeiten verwenden können.

Sie vermissen einen Zuschnitt?

Sprechen Sie uns an.

Schweineherz

ganz

Mit möglichst
langen
Blutgefäßen



(400 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1568

4.75 €

Lunge an Luftröhre

Nicht eingeschnitten



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1567

7.90 €

Schweineauge



(7 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1595

2.00 €

Schweinehirn

ganz mit Haut



(350 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1555

7.80 €

Kniegelenk



(3000 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1547

25.35 €

Ellenbogengelenk



(1500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1537

9.75 €

Bauchschwarte mit Speck

Ideal für Tattoo-Übungen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1515

9.65 €

Schweinefett



(200 g – Becher)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0426

1.50 €

Schweineleber



(175 g – Scheibe)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0589

1.35 €

Schweineleber

gewolft



(175 g – Becher)
Haltbar: 2 Tage b. max +4°C



Nr. 0590

1.50 €

Grieben

Grammerl



(200 g – Becher)
Haltbar: 3 Monate bei max. +16°C

Nr. 1426

7.85 €

Kronfleisch

Schwein



(125 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1580

1.35 €

Leberknödel



(200 g – Becher)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0591

2.25 €

Innereien dieser Seite innerhalb der angegebenen Zeitspanne verbrauchen.

Nur durcherhitzt verzehren.

Schweinezunge



(275 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0599

2.20 €

Schweineherz



(350 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0588

1.70 €

Schweineniere

ausgeschnitten



(125 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0593

1.10 €

Schweinelunge



(150 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0587

0.50 €

Schweinehirn



(175 g – Portion)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0595

1.35 €

Schweinemilz



(200 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1581

1.70 €

Schweinenetz

Fettnetz



(75 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0581

1.70 €

Schweinemagen abgebunden



(Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1598 **5.05 €**

Tümpfele Schweinebutte



(Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1599 **3.40 €**

Krausen Abgebunden für Blutwurst



(5 Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1597 **4.50 €**

Röhrle Schweinedarm unge- schleimt für Leberwurst



(5 m)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1596 **4.15 €**

Bündel Für fränkische Bratwurst



(1/2 Großbund)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 0597 **7.90 €**

Schweinedärme Kaliber 28/30



(10 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1591 **4.50 €**

Saitlinge Kaliber 22/24



(10 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1590 **8.40 €**

Schweineblut



(1000 g – Beutel)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0594 **3.55 €**

Mitteldarm



(Stück)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1697 **0.75 €**

Kranzdarm



(5 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1696 **5.10 €**

Schweineblase



(Stück)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1592 **2.00 €**

Brät mit Speisesalz für Füllungen,...



(200 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0406 **2.15 €**

Brät mit Pökelsalz



(500 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0408 **4.55 €**

Nitritpökelsalz



(500 g – Beutel)

Haltbar: 3 Monate

Nr. 1499 **0.85 €**

WurstKurs

Bei unserem **WurstKurs** bekommen Sie professionelle Anleitung von Metzgermeister Claus Böbel zur Herstellung Ihrer eigenen Wurst

(Details Seite 117)

Gerne verkaufen wir Ihnen auch alles, was Sie benötigen, um Ihre eigene Wurst herzustellen. Hier eine kleine Auswahl.

Weitere Artikel auf Wunsch jederzeit erhältlich

Wurstfleisch mager

Schweineschulter



(500 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1586

4.40 €**Wurstfleisch**

Schweinebauch



(500 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1587

3.80 €**Wurstfleisch Rind**

mager



(500 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1654

7.55 €**Wurstfleisch Kalb**

mager



(500 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1754

12.60 €**Speck frisch**

(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0583

1.20 €**Schmeer**

(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0582

0.75 €**Schweinekopf**

(2000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0585

5.65 €**Schweinefüße**

(500 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0586

1.75 €**Schweineohr**

(50 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1576

1.25 €**Schweineschwänze**

(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1575

1.85 €**Speckschwarte**

für Blutwurst



(250 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1543

1.20 €**Schweinerüssel**

„Steckdose“



(75 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1582

1.85 €**Schweinemaske**

(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1583

7.15 €**Micker (Darmfett)**

(300 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1594

1.55 €**Schweinebacke**

fett



(750 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1584

5.50 €**Schweineschwarte**

(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0596

1.55 €

Spanferkelkeule



(2750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0484 **56.90 €**

Spanferkelrücken mit Knochen und Schwarte



(1000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0482 **27.20 €**

Spanferkelkronen



(1000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1482 **30.00 €**

Spanferkelrücken ohne Knochen



(500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1486 **16.75 €**

Spanferkelkotelett



(625 g – 8 Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0481 **18.15 €**

Spanferkelkotelett gewürzt



(225 g – 3 Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1481 **6.25 €**

Spanferkelseite mit Knochen



(2750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1487 **66.30 €**

Spanferkelbauch mit Knochen



(1000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1489 **16.65 €**

Spanferkel ganz



(12500 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0480 **133.30 €**

Spanferkelrollbraten Schulter



(1250 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0483 **23.65 €**

Spanferkelschäuferle



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1483 **13.95 €**

Spanferkelhaxe vordere



(275 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0487 **3.75 €**

Halbes Schwein

Wunschgemäß verpackt
nach telefonischer Absprache

(42000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 1500

284.50 €

Backschinken roh

Zum Backen/Braten

(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C



Nr. 0559

13.80 €

Probiertüte Schweinefleisch

1 Filet, 500 g Hals ohne Knochen,
750 g Krustenbraten aus der Schulter
und 2 Schnitzel

(2150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 2500

29.55 €

Schäufelerle

gepökelt/geräuchert

(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C



Nr. 0529

15.25 €

Probiertüte Schweinebraten

4 verschiedene Bratenstücke vom Schwein:

500 g Hals ohne Knochen, 1 Minihaxe,
500 g Bauch mit Knochen und 2 Stückchen Schälrippchen

(2200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 2502

24.05 €

Hals

gepökelt/geräuchert

(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C



Nr. 0260

6.80 €

Pulled Pork

Schulter ohne
Schwarte



(3500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0533

35.50 €

Pulled Pork

Hals ohne Knochen



(3000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1533

38.00 €

Boston Butt

Hals/Schäufelerle



(5000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1532

47.80 €

Backe

gepökelt/geräuchert

(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 1574

7.70 €

T-Bone Steak

Filetkotelett
(Schwein)



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0520

5.20 €

Tomahawk-Steak

Schwein



(425 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1521

4.65 €

Kotelett Dry-Aged



(375 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0528

13.70 €

Premium Schweinefleisch

SCHWARZERLE

ab Seite 06

Bauernkotelett

mit Fettrand



(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0526

3.05 €

Kotelett



(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0521

2.05 €

Krustensteak

Schwein



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1526

2.70 €

Schweinerückensteak



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0523

2.20 €

Schweinehals

natur



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0503

2.25 €

Nackenkern

Preso



(700 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0509

14.90 €

„Nackendeckel“

Pluma



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1509

10.15 €

Secreto

Fledermausstück



(400 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0508

7.10 €

Auf Wunsch

bekommen Sie von uns
auch hier nicht gelistete
Teilstücke/Zuschnitte
aller Tiere.

Fragen Sie einfach an.

Schweinebauch
natur



(150 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0513

1.55 €

Schäufelrlesdeckel



(150 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0531

1.80 €

Schweinefilet



(550 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0550

11.20 €

Schweinefilet
Medaillons



(550 g – Scheiben)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1550

11.70 €

Flanksteak
Schwein



(125 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1588

1.45 €

Schnitzel
Oberschale



(175 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0543

2.40 €

Hüftsteak
Schwein



(150 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0563

1.95 €

Deckerle Schwein



(100 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0565

1.25 €

Bauch

mit Knochen



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0511

4.25 €

Schälrippchen

fleischig



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0517

3.25 €

Brustspitze

Ohne Knochen,
mit Tasche
zum Füllen



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0518

13.50 €

Ribs Saint Louis

ohne Knorpel



(1000 g – Strang)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1517

15.05 €

Schweinerücken

ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0522

15.00 €

Schweinerücken

mit Speck und Schwarte



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1522

11.05 €

Schweineknochen

zum mitbraten



(500 g – Tüte)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0507

1.50 €

Kotelettripp

Leiterle



(350 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0527

4.80 €

Gulasch

gemischt



(250 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0546

3.95 €

Kronenbraten



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1520

16.00 €

Hals mit Knochen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1501

9.30 €

Hals ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1502

12.70 €

½ Schäuferle
mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530

7.10 €

Portionsschäuferle
mit Schwarte



(1500 g – 3 Portionen)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1530

14.85 €

Krustenbraten
Schulter



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0532

7.20 €

Haxe Schwein
hintere



(1500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0547

9.75 €

Minihaxe



(600 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0549

6.95 €

Haxe Schwein
vordere



(600 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0537

3.10 €

Pig Wing
Minihäxle



(225 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1549

3.95 €

Schweinebäckchen



(110 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0584

3.55 €

Schwanzrolle



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0544

10.55 €

Hackfleisch
gemischt



(250 g – Portion)
Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0556

2.90 €



Schäufelerle gebraten

Fränkisches „Nationalgericht“

Zutaten (4 Personen):

- ◆ 2 halbe Schäufelerle mit Schwarte (eingeschnitten) à 750 g alternativ 4 portionsgroße Schäufelerle-Würfel
- ◆ ca. 50 g Schweinefett
- ◆ Gewürze:
25 g Salz, 2-3 g Pfeffer, 2 g Kümmel
- ◆ für Soße (alternativ Instant-Soße)
- ◆ Fleischknochen (Schwein) in Stücke gesägt ca 1 kg
- ◆ 15 g Salz, 2 g Pfeffer und etwas Kümmel und Knoblauch
- ◆ 1,5 Liter Fleischbrühe
- ◆ 1 Karotte
- ◆ ½ Stange Lauch
- ◆ 1 Zwiebel

Beilagen:

Kartoffelklöße oder Kartoffelsalat sowie Blaukraut und Salate der Saison

Nährwerte pro Portion/Person:

- ◆ ca. 72 g (Fleisch-)Eiweiß
- ◆ ca. 38 g Fett
- ◆ ca. 6 g Kohlenhydrate
- ◆ ca. 2729 kJ (652 kcal) Brennwert

Weitere Rezepte finden Sie unter:
www.umdiewurst.de/katalog

Schäufelerle mit Kloß und Soße

4 Portionen roh

Zum selbst Kochen

4 Schäufelerlewürfel

Gewürz

1 Kloßteig

Instant Soße

Rezept

(2250 g – Kochpaket)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2530

22.20 €



Zubereitung:

Schäufelerle und Fleischknochen mit dem dazugehörigen Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Über Nacht durchziehen lassen.

Die Bratenpfanne (Bräter) mit dem Schweinefett ausfetten und das Schäufelerle mit der Schwarte nach **unten** reingeben. Mit Fleischbrühe ca. daumenbreit aufgießen.

Backröhre auf 150°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Fleisch/Knochen ca. 30 Min anbraten. Soßengemüse putzen und in Stücke schneiden. Dieses in die Pfanne dazu geben.

Weitere 30 Minuten bei 150°C schmoren. Schäufelerle drehen (Schwarte nach oben). Die vollgesaugte Schwarte kreuzweise einschneiden.

Bei 150° weitere 2 ½ Stunden schmoren. Dabei nach und nach mit etwas Fleischbrühe aufgießen. Zuletzt für eine knusprige Schwarte 30 Minuten bei 220°C braten. Dabei die Schwarte mit Salzwasser einpinseln und/oder mit Bier übergießen.

Schäufelerle aus der Soße nehmen und wieder in den Ofen stellen bei 100°C (ruhen lassen).

Soße wie folgt binden und verfeinern:

Zuerst die Soße und das Gemüse durch ein Sieb passieren.

Dann mit Mehl auf die gewünschte Dicke binden und abschmecken (Salz, Kümmel, Knoblauchpulver).

Parallel dazu die Klöße nach Packungsbeschreibung im heißen Wasser ziehen lassen.

Saure Bratwürste

- ◆ **Fleischbrühe mit folgendem Kochen:**
2 Liter Wasser, 750 g Schweineknochen,
1 Karotte, 1 Zwiebel, Lauch, 2 Lorbeerblätter,
4 Nelken, 4 Wacholderbeeren, 7 Pfefferkörner
- ◆ Sud absieben und abschmecken mit
Salz, Essig, Zucker und Wein.
- ◆ Sud aufkochen lassen und nach Belieben
Zwiebelringe hinein geben
- ◆ 3 Minuten später die Bratwürste dazugeben
und noch 10 min ziehen aber nicht kochen lassen

Dazu passt Weißbrot, Schwarzbrot oder eine Semmel

Gebratene Bratwürste

- ◆ Schweinefett in Pfanne heiß werden lassen
(2-3 mm Fettspiegel)
- ◆ Fett aufheizen bis kurz vor dem Rauchpunkt
(Fett beginnt leicht zu perlen)
- ◆ Zur Temperaturkontrolle Darmende der Bratwurst
ins Fett halten, dann sollte es „bruzzeln“
- ◆ Bratwürste anbraten, wenn Unterseite braun ist drehen
- ◆ Gesamtzeit 7 bis 8 Minuten
- ◆ Kraut parallel dazu in einem Topf aufwärmen

Filme dazu unter youtube.de/umdieWurst

Kochpaket Saure Bratwürste für 4 Personen

Bratwürste und Sud für die berühmten saueren Bratwürste
(auch bekannt unter Sauere Zipfel, Blaue Zipfel)

10 Bratwürste
2 Liter Sud (fix und fertig)

Sud nur noch erhitzen,
nach Belieben Zwiebel
dazu, und Bratwürste
darin ziehen lassen.



(2900 g – Kochpaket)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 2394

22.70 €

Kochpaket Gebratene Bratwürste für 4 Personen

Frische Bratwürste mit Kraut und Brot

10 frische Bratwürste
1 kg gekochtes Kraut
1 Krustenbrot 750 g



(2650 g – Kochpaket)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 2011

20.90 €

Foto: Ronald Rinkeft



**Herzlich Willkommen in der neuen
BratwurstErlebniswelt ab 2019**

(Details siehe Rückseite)

Probiertüte Fränkische Bratwürste

5 frische Bratwürste
1 Becher Bratwurstgehäck
1 Paar geräucherte Bratwürste
1 Dose Bratwurstgehäck
1 Bratwurstsulze



(2455 g – Paket)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2012

35.25 €

Bratwurst frisch



(900 g – 10 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1012

12.80 €

Bratwurst geräuchert



(175 g – Paar)

Haltbar: 14 Tage max +16°C

Nr. 0341

3.45 €

Bratwurst „dry aged“, luftgetrocknet



(125 g – Paar)

Haltbar: 14 Tage b. max +16°C

Nr. 0340

4.80 €

Bratwurst-Bonbons



(15 g – 10 Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 4941 **6.00 €**

Bratwurstpralinen



(50 g – 6 Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 7777 **9.60 €**

Bratwurstschinken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage b. +16°C

Nr. 2366 **3.70 €**

Bratwurstleberkäse



(150 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 7 Tage b. +16°C

Nr. 2088 **3.05 €**

Gewürz

für unsere fränkische
Bratwurst



(100 g – Tüte)
Haltbar: 3 Monate

Nr. 2983 **3.40 €**

Bratwurstgehäck



(200 g – Becher)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0554 **2.60 €**

Bratwurst geräuchert



(175 g – Paar)
Haltbar: 21 Tage max +16°C

Nr. 0341 **3.45 €**

Bratwurst gebraten



(160 g – 2 Stück)
Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 1411 **4.25 €**

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr. 0311 **2.70 €**

Bratwürste gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391 **6.80 €**

Bratwürste sauer



(550 g – Dose)*

Nr. 0394 **5.00 €**

Bratwurstsulze



(200 g – Becher)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0191 **3.00 €**

Meerrettichbratwurst



(120 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1127 **2.55 €**

Chilibratwurst



(120 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1115 **2.55 €**

Haselnussbratwurst



(120 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1117 **2.55 €**

Kürbiskernbratwurst



(120 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1128 **2.55 €**

Schokoladenbratwurst



(120 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1129 **2.55 €**

Käsebratwurst



(120 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1119 **2.55 €**

Kartoffelbratwurst



(120 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1113 **2.55 €**

Apfelbratwurst



(120 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1124 **2.55 €**

Dry Aged mit 30% DRY-AGED-Beef



(120 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1116 **3.40 €**

Bier-SÄUFERLE

in Spalter Vollbier gereift



(400 g – Stück)

Haltbar: 3 Monate

Nr. 1330

13.50 €

Bier-BAUCH

in Spalter Dunkelbier gekocht



(190 g – Dose)

Haltbar: 8 Monate

Nr. 1301

3.30 €

Bier-KNACKER

mit Spalter Weizen + Weizenmalz



(250 g – Paar)

Haltbar: 21 Tage bei max. +16°C

Nr. 1344

4.00 €

Bier-SALAMI

mit Spalter Pils + Pilstreber



(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Monate

Nr. 1340

7.50 €

Bier-BRATWURST

mit Spalter Vollbier



(120 g – 2 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1114

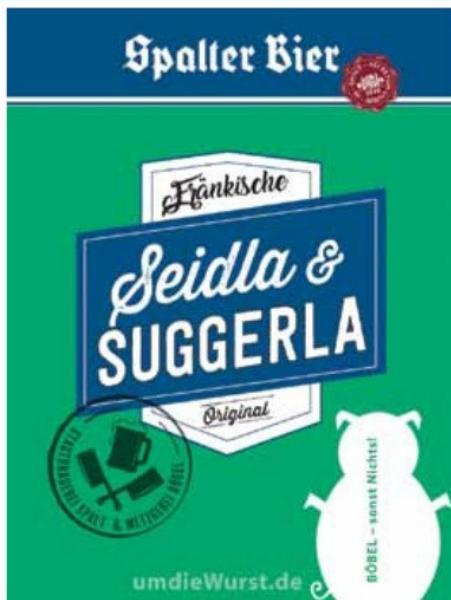
2.55 €

In Zusammenarbeit mit der Stadtbrauerei Spalt haben wir einzigartige Bier-Wurst-Produkte entwickelt.

In jedem der Produkt ist Original-Spalter Bier enthalten.

Zu kaufen gibt es diese Produkte auch im Hopfenbieregut und im Brauereishop der Spalter Brauerei (vor Ort und Online)





Bier-SALAMI

Böbel's meistverkaufte Salamisorte wurde hierfür mit Spalter Pils und dem dazugehörigen Treber veredelt. Einen Großteil der Reifezeit verbringt diese Salami im Bierkeller der Brauerei in Spalt.

Bier-SÄUFERLE

Schäuferle ist in Franken vor allem als Bratenstück bekannt. Hier wurde aus dem gleichen Teilstück ein original fränkischer Knochenschinken produziert. Dieser Knochenschinken hat nach dem Einsalzen noch ein wenig Spalter Vollbier „gesoffen“, daher der Name SÄUFERLE. Die Nachreifung des Schinkens erfolgt im Bierkeller der Stadtbrauerei.

Bier-KNACKER

Fast) wie ein „Weißbier“ zum anbeißen. Der hefige Geschmack dieser Knacker wird durch die Verarbeitung von Original-Spalter-Weißbier erzeugt.

Bier-BAUCH

Der Bierbauch zum Anbeißen. Durchwachsenes Schweinefleisch in dunklem Bier eingekocht. Dadurch erhält dieses Fleisch eine biertypisch malzige Geschmacksnote.

ProBIERTüte Seidla & SUGGERLA

Je eine Stück Wurstwaren
und die passende Flasche Bier dazu.



(4 x 0,5 l + 1165 g – Stück)

Haltbar: Siehe einzelne Produkte

Nr. 1333

36.30 €

Probiertüte Schlachtschüssel*

je eine frische Bratwurst, Leberwurst, Blutwurst, Rüssele und mageres Kopffleisch + Kraut, Brot u. Kesselbrühe.

Zum Erwärmen Würste/ Kesselfleisch in die heiße Kesselsuppe oder das Kraut geben, 15-20 min ziehen lassen.



(965 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 2100

12.50 €

Schlachtschüssel
gibt es immer Dienstags

Blut und Leberwürste
ab 11.30 Uhr

alles andere ab 7.00 Uhr.

Kraut*
gekocht



(250 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0422

1.10 €

Blutwurst*
frisch



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0102

2.00 €

Leberwurst*
frisch



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0103

2.00 €

Rüssele*
gekocht



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

0104

1.90 €

Kopffleisch*
mager



(75 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0105

1.50 €

Wurstsuppe

(1000 g – Tüte)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0099

4.25 €

Kesselsuppe*

Fleischbrühe

(1000 g – Tüte)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0100

3.70 €

Salzknöchle*

gekocht



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0108

3.85 €

Bauch gekocht*

Kesselfleisch



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0101

2.45 €

Zunge gekocht

(175 g – Tüte)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0110



2.60 €

Käsewurstchen



(150 g – Paar)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0001

2.55 €

Weißwürste



(150 g – Paar)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0006

2.45 €

Wiener



(100 g – Paar)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0007

1.70 €

Knacker

Bockwurst/Rote



(175 g – Paar)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0003

2.85 €

TIPP zum Erwärmen: Salzwasser im Topf aufkochen lassen – Würstchen zugeben – Deckel auf den Topf geben, Herd ausschalten – ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Bockwurst

ohne Haut



(275 g – 3 Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0002

4.65 €

Fleischwurst

Stadtwurst einfach



(450 g – Ring)

Nr. 0008

6.40 €

Stadtwurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

6.95 €

Stadtwurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

6.95 €

Fleischwurst

ungeräuchert, weiß

(450 g – Ring)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0018

6.40 €

Fleischwurst

Stadtwurst einfach

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1008

2.55 €

Stadtwurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1009

2.85 €

Stadtwurst

ungeräuchert

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

2.85 €

Schweinehals
gewürzt



(175 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0504 **2.40 €**

Schweinehüfte
gewürzt



(150 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0564 **2.10 €**

Schweinebauch
gewürzt



(150 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0514 **1.65 €**

Rindersteak
gewürzt



(250 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0624 **13.65 €**

Schäufelrlesscheibe
Fränkisches „Steak“



(200 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0534 **2.55 €**

Haxenscheibe
Bayerisches „Grillsteak“



(125 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0548 **1.40 €**

Putenschnitzel
gewürzt



(125 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0674 **2.75 €**

Rinderbratwurst
grob – rein Rind



(450 g – 5 Paar)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1017 **10.80 €**

Bratwurst
frisch



(450 g – 5 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1011 **6.40 €**

Bratwurst
feinzerkleinert



(100 g – Paar)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0016 **1.80 €**

Bratwurstschnecke
mittelgrob



(120 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0014 **2.45 €**

Grillwürstchen
mittelgrob



(240 g – 6 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015 **3.95 €**

Gyrosspieß

(Schwein)



(175 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0400

3.70 €

Cordon Bleu- Spieß

(Schwein)



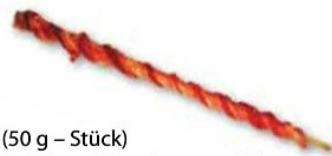
(150 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0404

3.25 €

Grillfackel



(50 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0535

1.25 €

Grillzöpfchen



(100 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0433

2.35 €

Probiertüte Grillen

Je eine Scheibe:

Hals und Bauch gewürzt
3 Grillwürstchen



(445 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2504

6.10 €

Hirtenröllchen

(Schwein)



(75 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0437

1.65 €

Filetspieß

Schweinefilet



(175 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0415

4.30 €

Hawaiispießchen

Hähnchenbrust m. Ananas



(50 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0698

1.45 €

Putenspießchen

mit Gemüse



(50 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0678

1.25 €

Gemüsespieß

Mais-Brokkoli-Karotte



(75 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0444

1.60 €

Gemüsespieß

Champignon-Paprika-Tomate



(75 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0445

1.60 €

Miniripps

mariniert



(350 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0519

4.15 €

Fertiggerichte

Keine Zeit zum Kochen?

Wir bieten eine Auswahl an schnellen Gerichten, die Sie nur noch zubereiten müssen.

Schnelle Pfanne

mit Paprika,
Mais und
Zwiebeln



(400 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0405

5.65 €

Roulade

gefüllt mit ger. Bauch, Zwiebeln
und Gurke



(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0443

7.25 €

Hals gefüllt

mit Gemüse
(Lauch/Karotten)



(1000 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 1504

13.60 €

Hals gefüllt

nach Art des Hauses
(Bauch, Zwiebeln
und Speck)



(1000 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 1505

13.60 €

Fleischspieß

Schaschlik



(250 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 0403

4.00 €

Fleischkühle

gebraten



(300 g – 3 Stück)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0417

6.75 €

Schäufelrle

gebraten mit Soße



(375 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0153

7.35 €

Schnitzel

paniert



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0413

3.00 €

Fleischkäse

roh



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1089

9.95 €

Leberkäse grob

roh



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1095

10.25 €

Cordon bleu

Schwein, paniert

(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0421

4.60 €

Pizzakäse

roh

(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1091

9.95 €

Zwiebelkäse

roh

(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1097

10.25 €

Kartoffelsalat



(200 g – Portion)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0423

1.75 €

Fleischsalat



(200 g – Becher)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0803

2.10 €

Schweizer Wurstsalat



(150 g – Becher)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0810

3.00 €

Stadturst mit Musik



(350 g – Becher)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0814

6.00 €

Pressack mit Musik

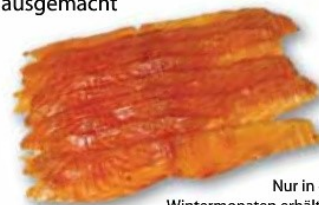


(350 g – Becher)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0815

6.00 €

Lachs geräuchert hausgemacht



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0767

4.95 €

Nur in den
Wintermonaten erhältlich

Fleischsulze



(200 g – Becher)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0190

3.20 €

Bratwurstsulze



(200 g – Becher)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0191

3.00 €

Stadturstsulze einfach



(200 g – Becher)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0188

3.00 €

Stadturstsulze hausmacher



(200 g – Becher)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0189

3.00 €

Probiertüte Fränkisch

Eine Auswahl unserer Spezialitäten:

- 1 Paar ger. Bratwürste
- 1 Stück hausmacher Stadtwurst
- 1 ger. Leberwurst
- 1 ger. Blutwurst,
- 1 Becher Obatzter
- 1 Dose Bratwürste sauer
- 1 Scheibe Preßsack rot

(1260 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte



Nr. 2010

20.50 €

Blutwurst

geräuchert



(150 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0202

2.20 €

Leberwurst

geräuchert



(130 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0203

2.30 €

Presssack

einfach



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0204

1.70 €

Sulzpresssack



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0206

2.15 €

Presssack

rot



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0205

2.15 €

Kümmelpresssack

weiß



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0216

2.45 €

Zungenwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0210

1.90 €

½ Schäufelerle

mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530

7.10 €

Stadtwurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

6.95 €

Stadtwurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

6.95 €

Stadtwurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1009

2.85 €

Stadtwurst

ungeräuchert

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1019

2.85 €

Weißwürste



(150 g – Paar)

Haltbar: 6 Tage b. max +4°C

Nr. 0006

2.45 €

Wollwürste

Oberländer



(275 g – 3 Stück)

Haltbar: 6 Tage b. max +4°C

Nr. 1006

4.45 €

Gelbwurst



(200 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1036

3.55 €

Gelbwurst

im Naturdarm



(350 g – Ring)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1037

6.15 €

Bierkugel



(200 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1022

4.05 €

Obatzter



(175 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0913

4.70 €

Griebenschmalz



(175 g – Becher)

Haltbar: 28 Tage b. +4°C

Nr. 0425

2.70 €

Kartoffelsalat



(200 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0423

1.75 €

Fleischkäse

weiß



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0086

1.55 €

Bratwurst

feinzerkleinert



(100 g – Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0016

1.80 €

Fleischkäse

zum Selberbacken



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1089

9.95 €

Kloßteig



(750 g – Beutel)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0424

2.95 €

Leberwurst grob



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0208

2.95 €

Leberwurst feinkerleinert



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0209

3.95 €

Gelbwurst



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1036

3.55 €

Bierschinken



(275 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1044

5.45 €

Schinkenwurst feinkerleinert Lyoner



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1048

3.60 €

Zwiebelmettwurst



(75 g – Miniwurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0343

1.40 €

Leberwurst feinkerleinert



(75 g – Miniwurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1209

1.65 €

Leberwurst grob



(75 g – Miniwurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1208

1.25 €

Bierschinken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0044 **2.00 €**

Schinkenwurst

feinzerkleinert
Lyoner



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0048 **1.70 €**

Jagdwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0043 **1.80 €**

Gelbwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0036 **1.80 €**

Paprikawurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0055 **2.05 €**

Champignonwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0056 **2.05 €**

Gemüsewurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0054 **2.05 €**

Presskopf

mit
Gurken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0027 **1.80 €**

Bierwurst
mit Senf-
körnern



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0022 **2.05 €**

Käsebierwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0021 **2.25 €**

Schinkenwurst
marmoriert



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0047 **2.10 €**

Pfefferrolle



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0164 **2.05 €**

**Zwiebel-
käse**



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0087 **1.60 €**

**Leber-
käse**



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0085 **1.55 €**

**Pizza-
käse**



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0081 **1.55 €**

**Fleisch-
käse**



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0088 **1.55 €**

Schinken
gekocht



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0266

2.25 €

Nusschinken
heiß geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0263

2.10 €

Kasseler
gekochtes Ripple



(200 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0261

2.95 €

Kochschinken
rund



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0267

2.40 €

Kaiserfleisch
gebraten



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0269

2.15 €

Vorderschinken

im eigenen Saft
In der Folie 90 Min. bei 100° C
im Backofen erwärmen



(500 g – Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1263

12.50 €

Rinderzunge
gekocht



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0270

2.25 €

Ochsenmaul
gekocht



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0272

2.50 €

Texasbauch



(125 g – Scheibe)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0162

2.70 €

Hals gebraten



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0160

2.15 €

Bauch gebraten



(150 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0161

3.00 €

REIN Rind

Wir haben eine Auswahl an Wurstwaren in denen **garantiert** kein Schweinefleisch/Speck verarbeitet wurde.

REIN Pute

Die Aufschnittsorten der Pute sind mit Putenfleisch und Pflanzenöl hergestellt. Auch unsere Fertiggerichte-Dosen Putengeschnetzeltes und Hähnchengulasch sind nur mit Geflügelfleisch.

Rinderbratwurst

grob – rein Rind



(450 g – 5 Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1017

10.80 €

Rindersalami



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0246

3.40 €

Putenjagdwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0143

2.10 €

Putenschinkenwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0148

2.00 €

Krakauer

gekocht



(450 g – Ring)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0010

8.00 €

Rinderschinken

luftgetrocknet



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0371

5.35 €

Putengeschnetzeltes



(400 g – Dose)*

Nr. 0397

5.80 €

Hähnchengulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0399

6.00 €

Tatarwürstchen



(100 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0355

2.50 €

Dt. Corned beef



(190 g – Dose)*

Nr. 0296

4.60 €

Puteniagdwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0293

4.50 €

Putenfleisch



(190 g – Dose)*

Nr. 0295

2.20 €

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 8 Monate

REIN Rind/Pute

Gulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0385 **5.60 €**

Tafelspitz



(400 g – Dose)*

Nr. 0381 **6.90 €**

Rouladen



(400 g – Dose)*

Nr. 0383 **7.00 €**

Sauerbraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0384 **6.80 €**

Schweinefilet



(400 g – Dose)*

Nr. 0380 **6.60 €**

Sauce Bolognese



(400 g – Dose)*

Nr. 0396 **5.20 €**

Chili con Carne



(400 g – Dose)*

Nr. 0395 **5.40 €**

Lasagne



(400 g – Dose)*

Nr. 0379 **5.60 €**

Schweinebraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0390 **5.70 €**

Schweinehaxe



(400 g – Dose)*

Nr. 0387 **5.60 €**

Schäufelrle



(400 g – Dose)*

Nr. 0389 **5.60 €**

Fleischkäse



(400 g – Dose)*

Nr. 1388 **3.70 €**

Kuttel



(400 g – Dose)*

Nr. 0393 **5.50 €**

Krautwickerle



(400 g – Dose)*

Nr. 0386 **5.60 €**

Kartoffelsalat



(400 g – Dose)*

Nr. 0283 **3.40 €**

Bratwürste
gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391 **6.80 €**

Bratwürste
sauer



(550 g – Dose)*

Nr. 0394 **5.00 €**

Weißwürste



(550 g – Dose)*

Nr. 0376 **4.85 €**

Wiener



(550 g – Dose)*

Nr. 0377 **5.20 €**

Minidosen

Unsere kleinsten Dosen
sind ideal für Allein-
stehende Personen.

1 Dose = 1 Portion

Bratwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0321 **1.80 €**

Schaschlik



(550 g – Dose)*

Nr. 0382 **6.30 €**

**Currywurst
rot-weiß**



(550 g – Dose)*

Nr. 0378 **5.40 €**

Bierwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0322 **2.60 €**

Jagdwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0323 **2.40 €**

Blutwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0324 **1.60 €**

**Leberwurst mini
grob**



(125 g – Dose)*

Nr. 0328 **1.80 €**

Leberwurst mini
feinzerkleinert



(125 g – Dose)*

Nr. 0329 **2.60 €**

Schinkenwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0338 **2.20 €**

Schmalzfleisch mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0330 **1.80 €**

Stadtwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0334 **2.00 €**

Paprikawurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0275 **3.70 €**

Presssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0304 **2.70 €**

Sulzpresssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0306 **2.70 €**

Kümmelpresssack weiß



(190 g – Dose)*

Nr. 0316 **3.00 €**

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr. 0311 **2.70 €**

Eisbein



(190 g – Dose)*

Nr. 0302 **2.50 €**

Bierschinken



(190 g – Dose)*

Nr. 0314 **3.60 €**

Leberwurst grob



(190 g – Dose)*

Nr. 0308 **2.70 €**

Schmalzfleisch



(190 g – Dose)*

Nr. 0310 **2.70 €**

Kochsalami



(190 g – Dose)*

Nr. 0333 **3.70 €**

Mannheimer



(190 g – Dose)*

Nr. 0317 **3.30 €**

Leberwurst feinzer- kleinert



(190 g – Dose)*

Nr. 0309 **3.60 €**

Jagdwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0313 **3.30 €**

Stadtwurst hausmacher



(190 g – Dose)*

Nr. 0319 **2.90 €**

Schinkenwurst Lyoner



(190 g – Dose)*

Nr. 0318 **3.20 €**

Bierwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0332 **3.70 €**

Das Geschenk typisch fränkisch – typisch Böbel

Auf einem Böbel-Schweinchen anstelle eines Geschenktellers folgende fränkische Wurstwaren:

- ◆ Je eine Dose Bratwurstgehäck, Stadtwurst und grobe Leberwurst
- ◆ Ein Mini-Ringle Salami
- ◆ Zwei Scheiben roher Schinken
- ◆ Ein Paar geräucherte Bratwürste

TIPP:

Auch als Geschenkversand
inklusive kostenloser Grußkarte



Böbel – mehr als EINE Wurst

Unsere 3 meistverkauften Wurstsorten
in einer Dose

**Bratwurstgehäck,
Stadtwurst
und Pressack**



(190 g – Dose)*

Nr. 0120

4.40 €

(Gewicht 925 g)

Nr. 0469

25.50 €

Rohpolnische



(100 g – Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0350 **1.75 €**

Pfeffersäckchen

Mittelgrob mit
Pfefferkörnern



(125 g – Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0347 **1.80 €**

Minisalamis

Mild gewürzt
auspacken, reinbeißen...



(110 g – 7 Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0251 **2.60 €**

Haussalami



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1240 **5.95 €**

Scharfe Stange



(175 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0255 **3.90 €**

Pfefferlinge



(100 g – Paar)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0344 **1.90 €**

Chilischlange



(100 g – Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0345 **1.90 €**

Zwiebelmettwurst



(75 g – Miniwurst)
Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0343 **1.40 €**

Salami luftgetrocknet



(150 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1252 **4.40 €**

Krakauer roh



(350 g – Ring)

Nr. 0238 **7.60 €**

Krakauer roh

(175 g – ½ Ring)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1238 **3.80 €**

Mettwurst feinzerkleinert



(180 g – Portionswurst)

Nr. 0348 **2.15 €**

Mettwurst feinzerkl.

(90 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 1348 **1.15 €**

Mettwurst grob



(270 g – Portionswurst)

Nr. 0349 **4.65 €**

Mettwurst grob

(135 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 1349 **2.35 €**

Salami
mediterran



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0230 **2.95 €**

Bauch geräuchert
gewürfelt



(150 g – Becher)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 1362 **4.25 €**

Bauch geräuchert
ohne Knorpel



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0364 **3.35 €**

Bauch
geräuchert



(200 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0361 **4.05 €**

Haussalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0240 **3.00 €**

Schinken, roh
geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0366 **3.10 €**

Schinken, roh
geräuchert



(300 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0368 **8.75 €**

Haselnussalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0247 **3.40 €**

Pfeffersalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0244 **3.25 €**

Lachsschinken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0369 **3.20 €**

Schweinehals
luftgetrocknet



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0372 **3.40 €**

Zigeunerkochsalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0245 **2.70 €**

Olivensalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0249 **3.40 €**

Schinken, roh
in Streifen



(150 g – Becher)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 1367 **3.90 €**

Speck
geräuchert



(200 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1363 **3.80 €**

Bäckerei Menzel aus Spalt

beliefert uns täglich mit einer Auswahl an Brot und Semmeln.

Auf Bestellung können Sie auch aus dem gesamten Sortiment der Bäckerei wählen.

Oder aber gleich im Shop auf dessen Webseite

www.baekerei-menzel.de

Frankenlaib Viertel



(750 g – Viertel)

Haltbar: 7 Tage

Nr. 0868

3.70 €

Waldtaler Lochkäse



(250 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0934

5.95 €

Sennkäse



(250 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage b. +16°C

Nr. 0924

2.40 €

Obatzter



(175 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0913

4.70

Pikanter Frischkäse mit ger. Bauch



(175 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0901

3.90 €

Knoblauchfrischkäse



(175 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0910

3.80 €

Radieschen- frischkäse



(175 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0903

3.80 €

Karotten/Lauch- frischkäse



(175 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0904

3.80 €

Frühlingsfrischkäse mit Paprika



(175 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0905

3.80 €

Wie verkaufen eine Auswahl an Brot/Semmeln.
Möchten Sie direkt bei einem kleinen handwerklichen Bäckereien einkaufen,
empfehlen wie Ihnen folgenden Bäcker.

Wir haben diese schon selbst getestet und für sehr gut befunden ;-)

Unser Brotfavorit:

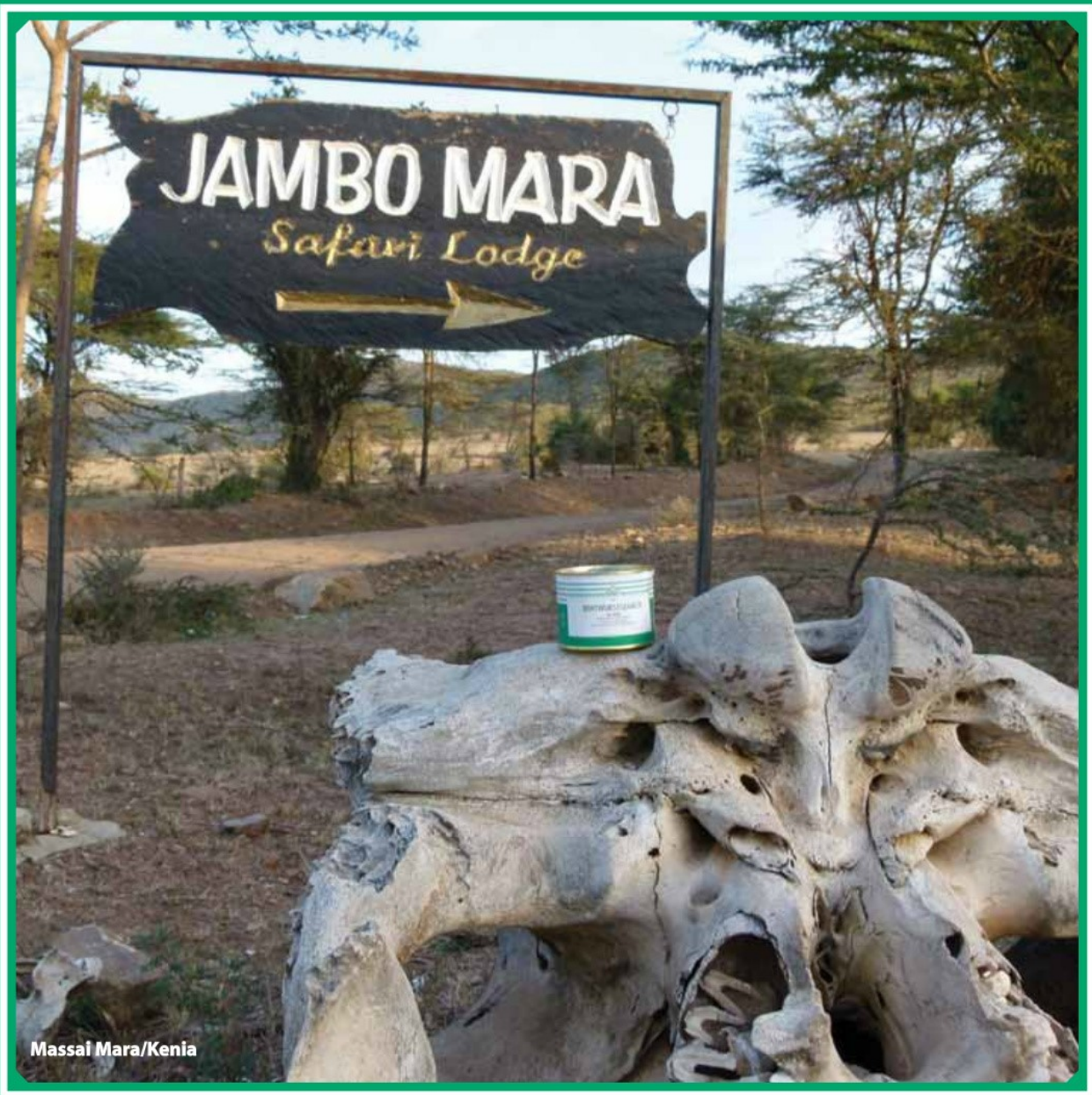
www.backparadies-kissel.de



Unser Stollenfavorit:

www.baeckerei-sauer.de





Massai Mara/Kenia



Moldawien



Moskau/Russland



Island



Stargard/Polen

Wohin ist unsere Wurst mit Ihnen gereist?

Wir freuen uns über Fotos an info@umdieWurst.de



Rom/Italien



Tempolo Major/Mexico



Cannon Beack/USA



Teheran/Iran



Wurstversand

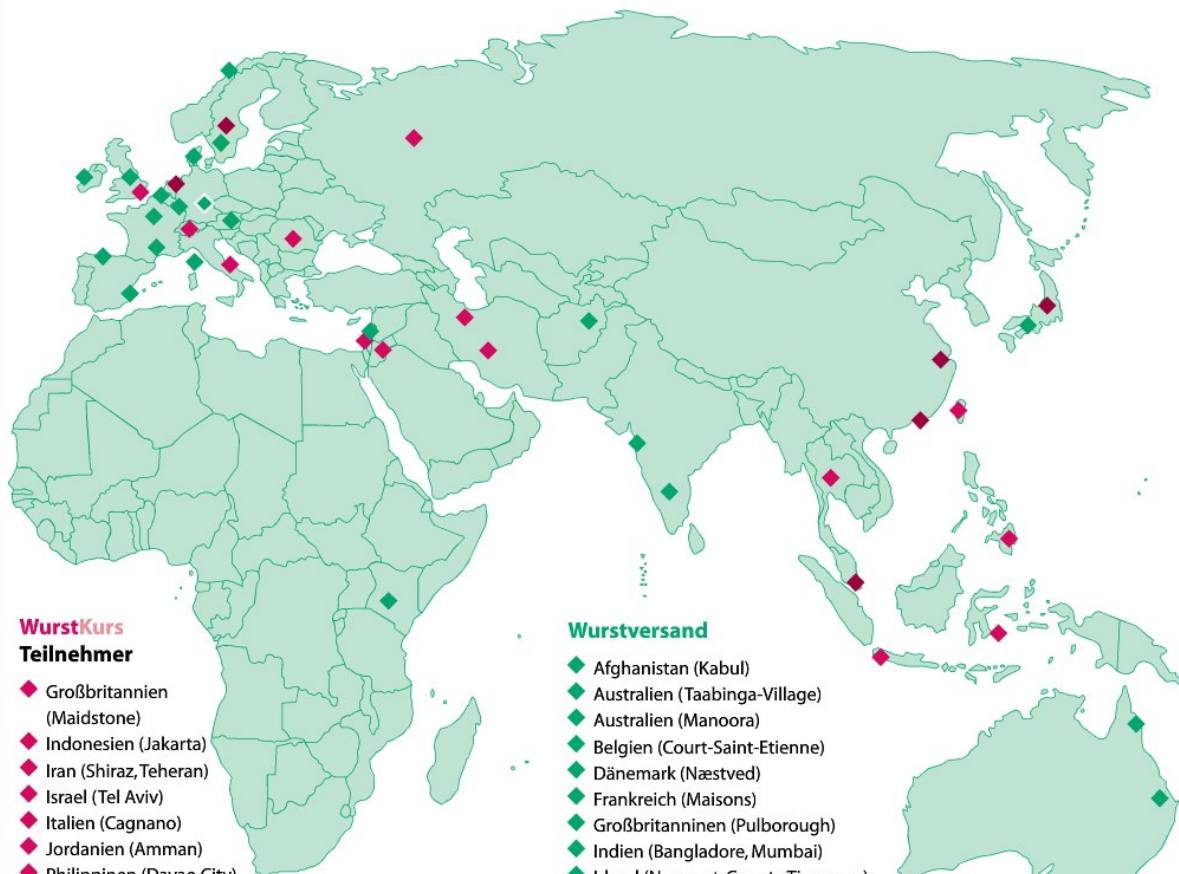
- ◆ USA (Concord, Kalifornien)
- ◆ USA (Knoxville, Tennessee)
- ◆ USA (Lauderdale, Florida)
- ◆ Hawaii
- ◆ Jamaica (Ocho Rios, St. Ann)
- ◆ Neuseeland (Nelson)
- ◆ Portugal (Graciosa/Acores)
- ◆ Venezuela (Caracas)
- ◆ Bolivien (Camargo/Cinti)
- ◆ Brasilien (Itanhangá, Rio de Janeiro)

**WurstKurs
Teilnehmer**

- ◆ USA (Portland)
- ◆ USA (Ventura)
- ◆ USA (Nashville)
- ◆ Brasilien (Curitiba)
- ◆ Chile (Valdivia)
- ◆ Costa Rica
- ◆ Ecuador
- ◆ Kolumbien
- ◆ Neuseeland (Dannevirke)

**WurstErlebnis
Teilnehmer**

- ◆ Kuba (Havanna)
- ◆ Mexiko
- ◆ USA (Seattle)



**WurstKurs
Teilnehmer**

- ◆ Großbritannien (Maidstone)
- ◆ Indonesien (Jakarta)
- ◆ Iran (Shiraz, Teheran)
- ◆ Israel (Tel Aviv)
- ◆ Italien (Cagnano)
- ◆ Jordanien (Amman)
- ◆ Philippinen (Davao City)
- ◆ Rumänien (Sibiu)
- ◆ Rußland (Moskau)
- ◆ Schweiz (Triboltingen)
- ◆ Taiwan (Kaohsiung)
- ◆ Thailand (Nakhonnayok)
- ◆ Vietnam (Ho Chi Min City)

WurstErlebnis Teilnehmer

- ◆ China
- ◆ Hong Kong
- ◆ Singapur
- ◆ Japan
- ◆ Niederlande
- ◆ Schweden

Wurstversand

- ◆ Afghanistan (Kabul)
- ◆ Australien (Taabinga-Village)
- ◆ Australien (Manoora)
- ◆ Belgien (Court-Saint-Etienne)
- ◆ Dänemark (Næstved)
- ◆ Frankreich (Maisons)
- ◆ Großbritannien (Pulborough)
- ◆ Indien (Bangalore, Mumbai)
- ◆ Irland (Newport, County Tipperary)
- ◆ Israel (Jerusalem)
- ◆ Japan (Himeji)
- ◆ Kenia (Nairobi)
- ◆ Korsika (Saint Florent)
- ◆ Luxemburg (Echternach)
- ◆ Norwegen (Sund i Lofoten)
- ◆ Österreich (Wien)
- ◆ Südfrankreich (Le Cannet)
- ◆ Schweden (Falun)
- ◆ Spanien (Alicante, San Fulgencio, Gijón)

Haltbarkeit unserer Produkte

Die Haltbarkeit bei Lebensmitteln gibt an, wie lange diese aufbewahrt und ohne Einschränkung verzehrt werden können. Innerhalb dieser Zeit hat der natürliche Prozess der Zersetzung noch keine erhebliche Auswirkung auf die Qualität (Geschmack, Geruch, Aussehen, Konsistenz). Wir geben in diesem Katalog Empfehlungen zur Haltbarkeit unserer Wurst- und Fleischwaren. Dabei nennen wir die Zeitspanne ab dem Einkauf bzw. Versand. Die Haltbarkeit während dieser Zeit ist nur garantiert, wenn die empfohlenen Lagerbedingungen beachtet werden.

Die Haltbarkeit unserer Produkte ist abhängig von :

- ◆ den Produktionsbedingungen bei uns. Dazu zählen z.B. die Frische des Ausgangsmaterials, die Hygiene im Betrieb und die Einhaltung der Erhitzungs- und Kühltemperaturen
- ◆ den Lager- und Transportbedingungen: Sowohl bei der Herstellung als auch nach dem Einkauf
- ◆ Umgang des Verbrauchers nach dem Einkauf

Für die jeweiligen Warengruppen gibt es verschiedene optimale Bedingungen:

Frischfleisch, Brühwurst, Kochpökelware und Kochwurst (ungeräuchert)

Gekühlt, d.h. im Kühlschrank bei max. + 4 °C. Je nach Produkt beträgt die Mindesthaltbarkeit zwischen 1 Tag (z.B. Hackfleisch) und 14 Tagen (z.B. ungeöffnete Portionswurst). Um die angegebene Haltbarkeit zu erreichen ist eine lückenlose Kühlkette wichtig. Das heißt folgende "Umstände" verringern den angegebenen Zeitraum:

- ◆ ungekühlter Transport > 20 min
- ◆ Transport > 20 °C
- ◆ häufiges Öffnen des Kühlschranks
- ◆ langer Verbleib der Waren außerhalb des Kühlschranks (Esstisch)

Kochwurst (ger.), Rohwurst, Rohpökelware

Kühl und trocken bei max. + 16 °C, (Speisekammer, Vorratsraum oder Keller). Je nach Produkt beträgt die Mindesthaltbarkeit zwischen 14 Tagen (z.B. Pfefferlinge) und 4 Wochen (z.B. Haussalami). Wichtig ist dabei vor allem eine trockene Umgebung, da zu viel Feuchte evtl. Schimmelpilzwachstum mit verursacht. Eine zu warme Temperatur (> 16°C) führt zu starker Abtrocknung, die Wurst wird fester. Vakuumierte Wurstwaren "schwitzen", d.h. es sammelt sich Flüssigkeit in der Verpackung. Ist kein geeigneter Raum vorhanden können diese Waren auch unverpackt im Kühlschrank gelagert werden.

Konservendosen

Unsere Konserven sind ohne Kühlung mind. 8 Monate haltbar. Ein exaktes Datum ist auf dem Etikett der Dose.

Nach Ablauf des „mindestens haltbar bis ...“ sind unsere Artikel nicht zwingend ungenießbar/verdorben. Genauso führen geänderte Lagerbedingungen nicht automatisch zum Verderb. Oft sind unsere Produkte bei der genannten Temperatur länger haltbar, und/oder bei höheren Temperaturen genauso lange wie angegeben. Doch nur bei Einhaltung der beschriebenen Bedingungen garantieren wir die angegebene Haltbarkeit. Für **Geflügel und Innereien** ist das angegebene Datum ein Verbrauchsdatum. D. h. bis zu diesem Datum muss die Ware **durcherhitzt** und **verzehrt** sein.

Informationen zum Einfrieren

Frischwaren wie Fleisch und Wurst können Sie jederzeit eingefrieren. Die Qualitätsverluste sind minimal, (fast) nicht wahrnehmbar. Aber zu sagen es gibt keine Qualitätsverluste, das wäre gelogen.

Frisch schmeckt immer besser.

Je „naturbelassener“, ursprünglicher ein Produkt ist, desto problemloser ist das Einfrieren. Also z.B. beim Steak und Bratwürsten kein Problem, bei der Aufschnittwurst wird die Qualitätsabweichung schon „größer“, aber nicht so dass wir von einer Genussminderung sprechen würden. Letztendlich kommt es aber auf Ihr Geschmacksempfinden und den Gefrier-/Auftauprozess an.

Da viele unserer Online-Kunden mehr auf einmal bestellen und dann eingefrieren hier eine Empfehlung:

Einfrieren:

Belassen Sie die Ware in der Vakuumverpackung und geben diese sofort nach Erhalt in die Gefriertruhe. Wichtig ist, zu kontrollieren ob die Verpackung noch eng anliegt, also den Transport unbeschadet überstanden hat. Ansonsten nochmals umverpacken in einen Gefrierbeutel. Dann möglichst nicht aufeinander stapeln, sondern weit verbreiten damit die Ware schneller durchgefriert.

Auftauen:

Ware am Tag vor dem gewünschten Verzehr/der gewünschten Zubereitung in den Kühlschrank geben und dort langsam auftauen. Keinesfalls bei Küchentemperatur auf die Schnelle. Durch das langsame Auftauen ist der Feuchtigkeitsverlust geringer, die Ware bleibt saftiger.

TIPP:

Wenn es mal schnell gehen muss, die dicht verpackte Ware in kaltes Wasser legen. Wasser leitet die „Kälte“ schneller ab als Luft. Wichtig ist dabei eine unbeschädigte Verpackung, da sonst die Ware im Wasser auslaugt.

Verpackung – Versand

Für den optimalen Versand unserer Produkte verwenden wir die Verpackung „food-mailer“.



Das ist eine Isolierverpackung aus 100% Papier.

So erreichen wir in einem Paket 2 Temperaturbereiche:

Einen für kühlpflichtige Artikel, einen für Artikel die keine Kühlung benötigen (z.B. Dosen, Salami, Brot). Zu den kühlpflichtigen Wurst- und Fleischwaren kommen noch Einweg-Kühlelemente, welche zum Zeitpunkt der Verpackung gefroren sind. (-18° C). Die Anzahl der Kühlelemente richtet sich nach der Menge des Inhaltes und der Außentemperatur.

Dass die Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung gut gekühlt sind (0°C bis +2°C) ist selbstverständlich. So ist gewährleistet, dass die Temperatur bis zur Ankunft beim Empfänger nicht über +4°C steigt. Diese Einhaltung der Temperatur wird regelmäßig überprüft, in dem wir Testpakete mit Temperaturaufzeichnungsgaräten (Logger) versenden.

Wir versenden mit DPD und UPS

Die Sendungen werden bei uns jeden nachmittag abgeholt. In der Regel erfolgt die Auslieferung am nächsten Tag (Di-Sa). Bei Wahl Express-versand wird garantiert am nächsten Werktag (Di-Fr). Laut eigener Recherchen gilt das für mehr als 98% der Pakete. Die anderen knapp 2% kommen am 2. Tag an. Und so lange hält die Kühlung garantiert. Sollte es wider Erwarten mal länger dauern und die Ware zu Schaden kommen ersetzen wir Ihnen diese unbürokratisch. Anruf oder Mail genügt.

Hier eine Rückmeldung von Jürgen Wanzel aus Düsseldorf, dessen Paket im Hochsommer ausnahmsweise 3 Tage unterwegs war:

Vielen Dank für die Ersatzlieferung! Bin immer noch ganz weg ob Ihrer Kulanz, obwohl Sie ja keine Schuld trifft. Böbel for ever and ever! Ihr mehr als zufriedener Kunde!

Versandtermin

Wir versenden von Montag bis Freitag
Falls von Ihnen nichts anderes gewünscht, versenden wir Ihre bestellten Waren sofort nach Geldeingang (Verfügbarkeit der Artikel vorausgesetzt). In der Regel liefert DPD diese dann am folgenden Werktag aus.

Sollten Sie einen späteren Versandtermin wünschen, haben Sie die Möglichkeit dies bei der Bestellung anzugeben. Wählen Sie als Versandtermin den Werktag vor dem gewünschten Zustelltermin. Wenn Sie auf „Nummer sicher“ gehen wollen, geben Sie zwei Tage vor dem Zustelltermin an.

Infos zum **Auslandsversand** auf Seite 93.



Karton leer



mit Isolerring



Kühlpflichtige Artikel



Ware ohne Kühlung dazu



Eis/Polstermaterial rein



Lieferschein/Katalog



Isolierdeckel



Versandfertiges Paket



Ludwig Gilch:

Seit 30 Jahren im Betrieb.

Ist in der Produktion die „rechte Hand“ von Claus Böbel.
Zuständig für Fleischauswahl und -herrichtung.



Max Köber:

Seit mehr als 10 Jahre bei uns.

Schinken salzen/pökeln ist z.B. seine Aufgabe.
Verantwortlich für das Füllen und Räuchern/Kochen/...



Florian Michna:

Seit 2009 bei uns. Zuerst als Azubi.

Dann wurde er übernommen und kümmert sich jetzt
z.B. um das Kuttern der Wurstwaren.

Hier ist ein Platz frei für eine/n Azubi:

- ◆ Fleischer
- ◆ Fleischereifachverkäuferin

Nähere Info bei Claus Böbel

0 91 72 - 488 oder info@umdieWurst.de

Infos zu den Berufen online unter
www.fleischerberufe.de



Manuela Degner:

Teilzeitkraft: Seit mehr als 10 Jahren im Betrieb
Ist zuständig für die Fleischtheke.



Brigit Schwab:

Hauswirtschaftsmeisterin:
Zuständig für Fertiggerichte in der Dose und für das
Verpacken der Shop-Bestellungen.



Marie Böbel:

Teilzeitkraft: Seit mehr als 40 Jahren in der Firma.
Kümmert sich mit großer Sorgfalt
um den Fleischverkauf.



Andrea Hanzlik:

Teilzeitkraft am Nachmittag.
„Gute Fee in der Küche“.
Stellt Frischkäse, Salate und küchenfertige Gerichte her.

Lieferanten

Inhabergeführte Betriebe sind aus unserer Sicht die bestmögliche Garantie, dass wir einwandfreie Ware erhalten, da ein evtl. "Fleischskandal" direkt an den eigenen Geldbeutel des Lieferante ginge und kein "Bauernopfer" verfügbar wäre, dass den Kopf hinhalten muss.

Das bedeutet uns mehr als jedes Zertifikat, da Papier "geduldig" ist. Trotzdem haben wir natürlich alle gesetzlich nötigen Zertifikate und Herkunftsnachweise.

Wir garantieren dass die Tiere nicht vorbeugend mit Antibiotika gemästet werden.

Auslauf auf der Weide haben nicht alle, da bei den Landwirten auch Betriebe dabei sind welche die Tiere, wie schon jahrzehntelang praktiziert, im Stall halten.

Bei der Auswahl unserer Lieferanten gehen wir nach folgenden Kriterien vor:

- ◆ **Qualität:** diese ist wichtiger als der Preis
- ◆ **Regionalität:** falls möglich bevorzugen wir Partner aus der Region
- ◆ **Firmengröße:** wo immer möglich beziehen wir unsere Waren/Dienstleistungen von kleinen, inhabergeführten Unternehmen

Auch wir/unsere Mitarbeiter erhalten unser Geld von Kunden, denen die oben genannten Kriterien wichtig sind.



Berghof Babel,
87616 Wald im Ostallgäu
www.waldler-kaeskueche.de

Die Handwerksbäckerei aus Spalt beliefert uns täglich mit backfrischen Brot und Semmeln



Bäckerei Menzel
1174 Spalt
www.baecckerei-menzel.de

Herr Peter Reichel bringt uns zweimal wöchentlich frisches Obst und Gemüse von regionalen Erzeugern (sofern verfügbar) oder vom Großmarkt Nürnberg.



Obst- und Gemüse Reichel
90449 Nürnberg
www.blumenhof-reichel.de

Neckermann-Fleisch
97239 Aub

Von diesem Betrieb aus der Nähe von Rothenburg ob der Tauber bekommen wir (fast) täglich Schweinefleisch sowie Rinderrücken, welche wir dann reifen (Dry-Aged-Beef).



Der Betrieb von Herrn Förster schlachtet ausschließlich Tiere aus dem Umkreis (Tiertransporte so kurz wie möglich).

Wir haben auch Premiumfleisch im Sortiment.

Dieses beziehen wir aus dem Steigerwald (**Steigerwalder SCHWARZERLE**) und aus dem Böhmerwald (**DRY-AGED-Ochsen**).



Details dazu auf den Seiten 4/5



Kaninchenfarm Schriever, 27432 Bremervörde



Der Familienbetrieb von Sven Söhl hat sich auf Kaninchenhaltung spezialisiert.



www.kaninchenfleisch.com

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall, 74529 Wolpertshausen



Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall AG

Von der BESH bekommen wir Teilstücke vom Rind, um die Kundenwünsche bestmöglich zu erfüllen.

Die BESH ist ein Zusammenschluss von Landwirten aus den Regionen Mittelfranken-Hohenlohe mit eigenem Schlachthof und Zerlegebetrieb in Schwäbisch Hall.

www.besh.de

Dangelhof, 89174 Altheim/Alb
www.dangelhof.de



Bachbauernhof, 86684 Holzheim
www.bachbauernhof.de

Das Geflügel welches wir verkaufen beziehen wir abwechselnd von Familien Dangel und Paletta. Beides Landwirte welche sich auf Geflügel spezialisiert haben.

Dienstleister

Bei den Dienstleistern ist uns eine individuelle, persönliche Betreuung wichtig. So suchen wir uns bewußt kleine, inhabergeführte Betriebe, die unsere Ideen umsetzen, so dass diese zu uns passen.

So wirken wir nach außen hin so wie wir sind: **EINZIGARTIG**

Internet:

INTERNETLÖSUNGEN
clever-web



Thomas Bruttel kümmert sich um unsere Internetseiten.

Er erstellt uns alle Internetseiten so wie wir Sie haben wollen. So ist z.B. unser kompletter Webshop von Ihm nach unseren Wünschen programmiert, da wir kein Shopsystem von der Stange wollten.

www.clever-web.de

Grafische Gestaltung/Werbemittel:

TINE KLUSSMANN ://



Tine Klusmann gestaltet unsere gedruckte Werbung. Auch alle unsere Dosenetiketten sind von ihr.

Paradebeispiel unserer Zusammenarbeit ist aber dieser Wurstkatalog in der mittlerweile 11. Auflage.

Zusammen haben wir schon mehr als 25.000 Wurstkataloge in den Umlauf gebracht.

www.tinek.net

Ladenbau:



BRUST+PARTNER
UNTERNEHMENSGRUPPE



Harald Brust † 2016

Herr Brust persönlich hat unsere Firmenphilosophie treffend in 3 Worten ausgedrückt:

„Böbel – sonst Nichts!“
ist seine „Erfindung“. – Danke.

Sein Unternehmen BRUST+PARTNER war verantwortlich für das Design unseres neuen Ladens. Unsere Ideen und Wünsche wurden dabei optimal und einzigartig umgesetzt.

Ergebnis: Ein „saustarker“ NEUER Böbel!

www.brust-partner.de

Küchenumbau



Imme Vogel

Imme Vogel hat unsere neue Küche designed. Sie hat aus der vorhandenen Raumstruktur und unserem Budget mehr als das Optimale herausgeholt.

Sie ist auch die Partnerin für unser neues Projekt **BB & BB** (siehe Rückseite)

www.immenwerk.de

Lieferadresse:

Name					
Straße					
PLZ				Ort	
Telefon					
Bestelldatum	Unterschrift				

Liefertermin nur Wursttaxi



Falls Sie eine Lieferung per Wursttaxi bestellt haben, geben Sie hier bitte den Tag, die Tageszeit sowie das Lieferdatum an:

- Dienstag: 16.30 - 19.30 Uhr
 Donnerstag: 16.30 - 19.30 Uhr
 Freitag: 16.30 - 19.30 Uhr
 Samstag: 14.00 - 16.00 Uhr

Empfehlen Sie uns:

Ja, bitte senden Sie den Katalog an:

Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd-Rittersbach



Name					
Straße					
PLZ				Ort	

Postversand nur nach Vorkasse

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Wir weisen auf unsere AGB's und den Datenschutz hin. (Katalogseite 102)



Folgende Varianten der Bezahlung bieten wir Ihnen:

◆ Kreditkarte (Master oder Visa)

Im Internet geben Sie auf der verschlüsselten Seite unseres Partners „Worldpay“ die erforderlichen Daten ein

◆ Vorkasse

Überweisung auf folgendes Konto

Kontoinhaber: Metzgerei Claus Böbel

IBAN DE51 7645 0000 0221 0555 36

BIC BYLADEM1SRS

(Sparkasse Mittelfranken Süd)

◆ Nachnahme

Zuzüglich Nachnahmegebühr von 5,00 €

◆ Auf Rechnung

Diesen Service bieten wir nur Stammkunden ab der 3. Bestellung.

◆ Bankeinzug

Diesen Service bieten wir für alle Laden/ **WURSTTAXI**-Kunden sofort. Bei Internet/Telefonbestellungen nur für Stammkunden (ab der 3. Bestellung)

◆ Barzahlung

in unserem Laden bzw. bei der **WURSTTAXI**-Auslieferung

◆ PayPal

Senden Sie den Rechnungsbetrag an info@umdieWurst.de

Preisänderungen möglich.

Aktuell gültige Preise im Internet. Unsere Preise sind abhängig von eventuell veränderten Einkaufspreisen/ Löhnen/ Energiekosten

(seit Drucklegung November 2017)

Preisgestaltung

Im Laden berechnen wir den Verkaufspreis unserer Ware wie gewohnt, in dem diese ausgewogen wird.

Foto rechts:
Monika Böbel wiegt einen Ring Stadtwurst



Online-Shop ✓ WURSTTAXI

Beim Einkauf im Online-Shop bzw. bei WURSTTAXI – Lieferung haben wir uns für ein anderes Vorgehen entschieden:

Wir verkaufen alle Artikel zum feststehenden Stückpreis. Dies hat den Vorteil, dass der Endpreis schon bei der Bestellung feststeht. So können wir problemlos die Zahlung per Kreditkarte, Paypal oder Vorkasse anbieten. Der Kunde kann also bestellen und zahlen in einem Vorgang wie es im Online-Handel üblich ist.

Wir liefern dabei immer **mindestens** das angegebene Gewicht. In seltenen Fällen kann es sein, dass ein Artikel geringfügig leichter ist als angegeben, dafür aber ein anderer entsprechend schwerer.

Sie erhalten in der Summe auf alle Fälle immer Waren im Wert des vorab bezahlten Rechnungsbetrages. Bei fast allen Bestellungen gibt es sogar Gewichtsabweichungen zu **Ihren** Gunsten.

Die rechnerischen 100 g-Preise für den Versand/die Lieferung sind etwas höher als die Preise bei Abholung im Laden.

Gründe dafür:

- ◆ Die Versandkostenpauschale reicht bei weitem nicht aus, um die hochwertige Isolierverpackung, die Kühlakkus und die Transportkosten zu bezahlen.
- ◆ Die Lieferung per WURSTTAXI verursacht Kosten (Zeit/Benzin) die kalkulatorisch zu berücksichtigen sind.
- ◆ Sie erhalten fast immer mehr als 100 g.

**(Sonder)Angebote,
Neukundenrabatt,
Treuepunkte,
Empfehlungsprämien...**

Gibt es bei uns nicht!

Wir verkaufen hochwertige Ware zu einem fairen Preis. Gleiche Ware kostet für jeden Kunden den gleichen Preis.

Unsere Gründe:

Solche Aktionen müssen kalkulatorisch umgelegt werden. Auf andere Artikel oder auf die Aktionsartikel zu einem späteren Zeitpunkt. Das heißt aus unserer Sicht, dass Kunden die eine Aktion nicht nutzen „betrogen“ sind, da Sie den Preisvorteil der anderen finanzieren müssen.

Und so gehen wir nicht mit unseren Stammkunden um, die regelmäßig bei uns einkaufen. Auch soll eine Weiterempfehlung der Metzgerei Böbel von Herzen erfolgen. Oder vom Gaumen. Und nicht wegen einer Prämie.

**Treue Stammkunden
(im Laden und im Internet)
sind uns wichtiger als
Schnäppchenjäger.**



Social Media

Sie wollen immer auf dem laufenden bleiben?
Kein Problem.

**Claus Böbel teilt die Neuigkeiten
der Metzgerei auf folgende Weise mit:**

www.facebook.com/umdieWurst

www.youtube.com/umdieWurst

per Newsletter Anmeldung über

www.newsletter.umdieWurst.de

An der Pinnwand vor dem Laden hängen
die jeweils aktuellen Meldungen der Webseite



Schweinchensammlung

Claus und Monika Böbel haben ein gemeinsames Hobby.
Das Sammeln von Schweinen.

Das erste gemeinsame Schwein kauften beide auf der Hochzeitsreise. Wo immer die beiden seit dem ein attraktives (bezahlbares) Schwein finden wird es gekauft.

Vielleicht wird aus der Sammlung ja mal ein Rittersbacher Schweinemuseum...

Zur 700 Jahr Feier Rittersbach (2012) gab es die Sammlung erstmals öffentlich zu sehen. Teile dieser Sammlung werden ab 2019 im neuen BB&BB zu sehen sein.



Presseberichte

Im September 2016 war ein Interview von Claus Böbel in einer Beilage der Süddeutschen Zeitung („Aufbruch Franken“ – ein Digitalisierungsmagazin im Auftrag von Google-Deutschland).



» Ich ziehe den Smalltalk ins Internet « (Auszug)

Frage: Herr Böbel, seit wann sind Sie online?

Böbel: Seit 1997, damals mit nicht mehr als Adresse und Visitenkarte.

Dann hat es sich peu à peu entwickelt. 2004 habe ich den ersten Shop ins Netz gestellt

Frage: Wie häufig arbeiten Sie an der Website?

Böbel: Täglich.
Ich verändere Inhalte, schreibe Meldungen, Hintergrundstories, Daten zu meinen mehr als 500 Produkten.

Frage: Wie wichtig ist das Blog?

Böbel: Extrem wichtig.
Meine Stärke ist der Smalltalk mit dem Kunden an der Theke. Dieses Gespräch ziehe ich gemeinsam mit meinem Fachwissen auf das Blog und auf meine Facebookseite, um die Kunden bei Laune halten.

Das Internet ist per se kein VerkaufsmEDIUM.
Es ist ein Informations- und Kommunikationsmedium...



„Das Wunder von Rittersbach“

Als „Das Wunder von Rittersbach“ stellte die deutsche Telekom unsere Online-Strategie in einem bundesweit mehr als 100 mal ausgestrahlten Werbespot vor.

Diese Kampagne zeigt als Wirtschaftswunder 4.0 drei Internet-Erfolgsgeschichten im TV (und weitere 10 online).

Bei unserer „Story“ ging es um

Regionales international verkaufen.

Von 2004 bis 2017 waren wir
36 mal im Fernsehen.

Vom Regionalsender SAT1 Franken bis
zum ARD-Quiz mit Jörg Pilawa.

Dazu noch mehr als 40 Radioberichte,
ca. 96 Zeitungsartikel und unzählige
Erwähnungen im Internet.

Sie möchten der nächste sein?
Gerne!

Presseberichte

Unser Internet ist in vielen Bereichen beispielgebend:

- ◆ Der Shop hat bundesweit das umfangreichste Angebot an frischen Fleisch und Wurstwaren.
- ◆ Es gibt viele verbrauchergerechte Infos rund um die Wurst inklusive einer kostenlosen Online-Beratung

Dadurch sind wir immer wieder in verschiedenen Medien präsent:

◆ **Zeitschriften:**

- ◆ Die Zeitschrift **Impulse** beschreibt im August 2014 wie die langsame Internetverbindung unsere Geschäftstätigkeit beeinflusst.
- ◆ In der Fachzeitung W&V (Werben und Verkaufen) wurde zweiseitig über die Strategie unseres Online-Shops berichtet.
- ◆ Die Frauenzeitschrift FÜR SIE empfiehlt uns auf Ihrer Seite „**Schlemmertouren Bayern**“ als Top-Spezialitätenshop: **Die kulinarische Adresse für Frankenfans**. Großartiges Angebot an hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten.

- ◆ Die **Nürnberger Nachrichten** und die **Nürnberger Zeitung** berichteten im November 2015 anlässlich des Vortrages von Claus Böbel auf dem Logistikforum über die Online-Strategie von uns:

Satte Geschäfte über die digitale Wursttheke

- ◆ Ende 2017 schreiben die Marketingfachzeitschrift **HORIZONT** und **DER HANDEL** im Sonderheft „**Marketing im Mittelstand**“ über den Internetmetzger Böbel.

◆ **TV:**

2014: Das Bayerische Fernsehen brachte uns im Wirtschaftsmagazin „GELD UND LEBEN“ beleuchtet unseren Internetverkauf auf Grund der Frage: „Metzgereisterben im Wurstparadies: Frankens Stolz am Ende?“ – Antwort ganz klar: NEIN!
2016: Das bayerische Fernsehen strahlte in der Sendung UNSER LAND eine Reportage über das „Bratwurst-selber-machen“ aus.



Warum verwenden wir Zusatzstoffe?

„**Zusatzstoffe** sind im Sinne des Gesetzes Stoffe, die einem Lebensmittel zur Beeinflussung seiner Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen zugesetzt werden.“

Dazu zählen zum Beispiel die Verbesserung (Verlängerung) der Haltbarkeitsdauer, die Verbesserung des Aussehens (= langsames Verblässen) oder das Erzielen einer bestimmten Konsistenz (Festigkeit).

Diesen Verbraucherwünschen tragen wir Rechnung indem wir aus unserer Sicht **so wenig wie möglich aber so viel wie nötig** Zusatzstoffe einsetzen.

Nitritpökelsalz (Speisesalz und Konservierungsstoff Natriumnitrit E250)

Nitritpökelsalz ist eine Vermischung von Kochsalz („normales Speisesalz“) mit 0,4 bis 0,5 % Natriumnitrit.

Verbindungen und Abbauprodukte des Nitrits mit dem Fleischiweiß erzielen die folgenden gewünschten Wirkungen:

- ◆ das typische Pökelaroma und die Pökelfarbe der umgeröteten Erzeugnisse.
- ◆ Stabilisierung der ursprünglichen Fleischfarbe
- ◆ Verminderung von unangenehmen Fettabbau (Ranzigkeit)
- ◆ Hemmung unerwünschter Bakterien

Beim Vergleich einer Gelbwurst mit einer feinerzkleinerten Schinkenwurst (Lyoner) wird die Wirkung des Nitritpökelsalzes am deutlichsten:

Bei ähnlichen Ausgangsmaterialien (Fleischauswahl) entsteht der Unterschied hauptsächlich durch die Würzung und eben das Salz. Gelbwurst ist mit Kochsalz hergestellt. Schinkenwurst mit Nitritpökelsalz. Dadurch erhält sie die rötliche Farbe und das typische Pökelaroma. Gleiches ist zu sehen und schmecken bei einem gekochten Knöchle (nur gesalzen mit Speisesalz) und einem gepökelten Salzknöchle.

Infos zu weiteren Zusatzstoffen unter:
www.umdiewurst.de/katalog

- Sf** ◆ Schweinefleisch
- Rf** ◆ Rindfleisch
- Gf** ◆ Geflügelfleisch
- Wa** ◆ Trinkwasser
- Br** ◆ Brühe
- Sp** ◆ Speck
- Le** ◆ Schweineleber
- Bl** ◆ Schweineblut
- Np** ◆ Nitritpökelsalz (Speisesalz und Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250)
- Sa** ◆ Speisesalz
- Gw** ◆ Gewürze (u.a. Sellerie, Senf)
- St** ◆ Stabilisator: Diphosphate E 450
- Dx** ◆ Dextrose
- Gv** ◆ Geschmacksverstärker: Natriumglutamat E 621
- Em** ◆ Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471
- Ao** ◆ Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300
- GdL** ◆ Glucono-delta-Lacton E 575 (Säuerungsmittel)
- Zs** ◆ Zitronensäure E (Säuerungsmittel)
- Ge** ◆ Gewürzextrakt
- Kr** ◆ Kräuter
- nA** ◆ natürliche Aromastoffe
- Sw** ◆ Schwarten
- We** ◆ Wein
- Ra** ◆ Rauch (Buchenholz)
- Es** ◆ Essig
- Sc** ◆ Saccharose
- Kn** ◆ Kaliumnitrat E 252 (Salpeter) (Konservierungsstoff)
- Na** ◆ Natriumascorbat E 301 (Säuerungsmittel)
- Nc** ◆ Natriumcitrat E 331 (Säuerungsmittel)
- Me** ◆ Mehl (Weizen- und Roggenmehl)
- St** ◆ Stärke (modifiziert)
- He** ◆ Hefe

Art.-Nr.	€/100g	Zutaten	Art.-Nr.	€/100g	Zutaten					
0001	1,60	Sf+Rf 55%, Käse 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0404	2,10	Sf, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Käse, Champignons					
0006	1,53	Sf 58%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge, Sw	0425	1,26	Sp, Zwiebel, Apfel					
0007	1,65	Sf+Rf 70%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0433	2,15	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr, Tomate					
0008	1,32	wie 0007	0437	2,07	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Bohnen					
0009	1,46	Sf+Rf 85%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0504	1,31	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr					
0015	1,63	Sf 84 %, Wa, Sp, Sa, Gw, Dx, Gv	0514	0,97	wie 504					
0022	1,95	Sf+Rf 77%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0535	1,90	Sf, Sa, Gw, Gv					
0023	1,95	Sf+Rf 80%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0554	1,05	wie 1012					
0025	2,10	Sf+Rf 93%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0564	1,37	wie 504					
0036	1,70	Sf 59%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge	0591	1,08	Le, Sp, Sa, Gw, Gv, Kr, Me, Eipulver					
0042	1,75	Sf+Rf 86%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Kr	0624	5,16	Rf, Sa, Gw, Gv					
0043	1,75	Sf+Rf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0674	2,16	Gf, Sa, Gw, Gv					
0044	1,90	Sf+Rf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0678	2,50	Gf, Sa, Gw, Brokkoli, Karotten					
0047	2,00	Sf+Rf 60%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0698	2,80	Gf, Sa, Gw, Ananas					
0048	1,65	Sf+Rf 42%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0803	1,00	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0054	1,95	Sf+Rf 59%, Gemüse 15%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0825		Me, Wa, Apfel, Zucker, Margarine, Sa, Vollei, Gw					
0055	1,95	Sf+Rf 48%, Paprika 11%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0856	0,41	Me, Wa, Zucker, Butter, Sa, Gw, He, Dinkel, Sonnenblumenk., Leinsamen					
0056	1,95	Sf+Rf 50%, Champignons 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0862	0,33	Me, Wa, Sa, Gw, He					
0081	1,45	Sf+Rf 50%, Paprika, Champignons, Käse, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Kr	0866		Me, Wa, He, Sa, Ao, Sojalecithin					
0085	1,50	Sf+Rf 58%, Wa, Sp, Le., Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0880		siehe 0880					
0087	1,50	Sf+Rf 87%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0882		Me, Wa, Kurbiskerne, He, Sa, Ao, Sojalecithin,					
0088	1,50	Sf+Rf 63%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0896		70 % Fett l.d.Tr.					
0102	1,06	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	0921	1,68	45 % Fett l.d.Tr.					
0103	1,27	Sf, Sp, Le, Sa, Gw, Gv	0931	1,95	wie 0008					
0142	2,15	Gf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1008	1,33	wie 0009					
0143	2,00	Gf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1009	1,47	wie 1012					
0144	2,00	Gf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1011	1,30	Sf 97%, Sa, Gw, Gv					
0148	1,95	Gf 42%, Wa, Öl, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1012	1,30	Rf 97%, Sa, Gw, Gv					
0202	1,33	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw, Ra	1017	2,29	wie 0022					
0203	1,30	Sf Sp, Le, Sa, Gw, Gv, Ra	1022	1,95	wie 0036					
0205	1,37	Sf 80%, Br, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	1036	1,68	wie 0043					
0210	1,80	Zunge (60%), Br, Sp, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, nA	1043	1,73	wie 1048					
0216	1,57	Sf 80%, Br, Np, Gw, Gv, Ao, Sw	1048	1,80	wie 0055					
0230	2,55	Sf (hergest. aus 145 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na	1055	2,13	wie 0056					
0240	2,60	Sf+Rf (hergest. aus 145 g), Sp, Sa, Gw, Dx, Gv, nA, Ra, Kn, Na, Lactose	1056	2,13	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0251	2,18	Sf (hergest. aus 154 g), Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Na, Nc, Lactose	1188	1,35	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0255	2,11	Sf (hergest. aus 140 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Na, Nc	1189	1,35	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0263	2,00	wie 0267	1190	1,43	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra, Es					
0266	2,10	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1191	1,35	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es					
0267	2,25	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Ra	1208	1,53	wie 103					
0302	1,37	Sf 87%, Wa, Sa, Gw, Gv	1209	2,07	Sf 42%, Kalbfleisch 5%, Br, Sp, Le, Np, Gw, Dx, Gv, Em					
0304	1,32	wie 0205	1238	2,03	wie 0240					
0308	1,32	wie 0103	1240	2,58	wie 0240					
0309	1,84	wie 1209	1252	2,77	Sf (hergest. aus 154 g), Np, Gw, Gv, GdL, Na					
0311	1,32	wie 1012	1411	2,50	wie 1012					
0312	1,14	wie 0012	2000	1,67	siehe einzelne Artikel					
0313	1,71	wie 0043	2010	1,52	siehe einzelne Artikel					
0314	1,45	wie 0009 (ohne Ra)	2040	1,42	siehe einzelne Artikel					
0318	1,66	wie 0048	2050	1,85	siehe einzelne Artikel					
0332	1,89	wie 0022 (ohne Ra)	2100	1,17	siehe einzelne Artikel					
0341	1,80	Sf (hergest. aus 110 g), Sa, Gw, Gv, Ra	2360	2,18	siehe einzelne Artikel					
0343	1,28	Sf 96%, Np, Gw, Dx, Ao, Ge, Na								
0344	1,35	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g
0345	1,45	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0482	2,66	0571	4,64	0650	8,89	0742	3,79
0348	1,14	Sf Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ra, Sc, Lactose, Rum	0484	1,97	0574	3,03	0660	1,92	0743	4,46
0349	1,63	Sf (hergest. aus 118 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0501	0,89	0588	0,47	0661	5,08	0745	2,85
0361	1,83	Sf (hergest. aus 125 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0502	1,22	0589	0,71	0664	5,49	0747	2,34
0364	2,95	wie 0361	0503	1,23	0593	0,80	0673	2,12	0750	5,41
0366	2,75	Sf (hergest. aus 160 g), Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0511	0,83	0599	0,78	0676	1,89	0789	3,74
0368	2,73	wie 0366	0513	1,03	0602	1,33	0678	2,50	0790	1,72
0369	2,85	Sf (hergest. aus 160 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0517	1,03	0617	1,78	0680	1,80	0791	3,01
0381	1,71	Rf, 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0520	1,70	0618	1,59	0681	4,28	0794	2,83
0382	1,11	Sf Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Sc, Me, St, Tomatenmark	0521	0,98	0620	0,88	0684	3,48	1208	1,53
0383	1,75	Sf+Rf 55% Rohgewicht, Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, Sc, Me, St	0523	1,43	0621	4,24	0685	1,45	1673	2,15
0384	1,68	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Es, Me, St	0526	1,05	0622	5,39	0686	1,58	2000	1,67
0385	1,38	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0530	0,87	0623	5,16	0690	1,09	2010	1,52
0389	1,38	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0532	0,91	0630	1,99	0691	2,51	2011	0,72
0390	1,47	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0537	1,31	0634	2,13	0694	1,42	2040	1,42
0391	1,47	wie 1012	0543	1,31	0635	2,13	0699	0,90	2050	1,85
0394	0,89	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es	0546	1,56	0637	1,48	0705	2,33	2100	1,17
0395	1,33	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Mals, Kidneybohnen, Tomatenmark	0547	0,64	0638	1,29	0715	2,30	2360	2,18
0396	1,28	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Karotten, Tomatenmark	0549	1,08	0641	3,52	0718	2,31	2394	0,74
0397	1,43	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0550	2,00	0642	2,11	0721	4,91	2502	1,04
0399	1,48	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Champignons, Paprika, Sahne	0556	1,02	0643	3,07	0723	6,30	2600	3,15
0400	1,97	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Zwiebel								

Änderungen und Irrtum vorbehalten. Gerne beraten wir Sie ausführlich:
Telefon 0 91 72 - 488 oder info@umdieWurst.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Firma Metzgerei Claus Böbel

§1 Geltung gegenüber Unternehmern und Begriffsdefinitionen

(1) Die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Lieferungen zwischen uns und einem Verbraucher in ihrer zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung.

Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können (§ 13 BGB).

§2 Zustandekommen eines Vertrages, Speicherung des Vertragstextes

(1) Die folgenden Regelungen über den Vertragsabschluss gelten für Bestellungen über unseren Internetshop <http://www.umdiewurst.de>.

(2) Im Falle des Vertragsschlusses kommt der Vertrag mit

Metzgerei Claus Böbel

Claus Böbel

Ritterstraße 9, D-91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Handwerksrolle Nr. 111251

Registergericht Handwerkskammer Mittelfranken
zustande.

(3) Die Präsentation der Waren in unserem Internetshop stellen kein rechtlich bindendes Vertragsangebot unsererseits dar, sondern sind nur eine unverbindliche Aufforderungen an den Verbraucher, Waren zu bestellen. Mit der Bestellung der gewünschten Ware gibt der Verbraucher ein für ihn verbindliches Angebot auf Abschluss eines Kaufvertrages ab.

(4) Bei Eingang einer Bestellung in unserem Internetshop gelten folgende Regelungen: Der Verbraucher gibt ein bindendes Vertragsangebot ab, indem er die in unserem Internetshop vorgesehene Bestellprozedur erfolgreich durchläuft.

Die Bestellung erfolgt in folgenden Schritten:

- 1) Auswahl der gewünschten Ware
- 2) Gewünschte Ware in den Warenkorb legen
- 3) Prüfung der Angaben im Warenkorb
- 4) Betätigung des Buttons "Kasse"
- 5) Eingabe Ihrer Daten (Adresse inkl. E-Mail) und Auswählen der Bezahlvariante
- 6) Betätigen des Buttons "Zusammenfassung"
- 7) Nochmalige Prüfung bzw. Berichtigung der jeweils eingegebenen Daten
- 8) Verbindliche Absendung der Bestellung durch Anklicken des Buttons "kaufen"

Der Verbraucher kann vor dem verbindlichen Absenden der Bestellung durch Betätigen der in dem von ihm verwendeten Internet-Browser enthaltenen "Zurück"-Taste nach Kontrolle seiner Angaben wieder zu der Internetseite gelangen, auf der die Angaben des Kunden erfasst werden und Eingabefehler berichtigen bzw. durch Schließen des Internetbrowsers den Bestellvorgang abbrechen. Wir bestätigen den Eingang der Bestellung unmittelbar durch eine automatisch generierte E-Mail ("Auftragsbestätigung"). Mit dieser nehmen wir Ihr Angebot an.

(5) Speicherung des Vertragstextes bei Bestellungen über unseren Internetshop : Wir senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail zu. Die AGB können Sie jederzeit auch unter <http://umdiewurst.de/agb.php?site=shop&bereich=shop> einsehen. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich.

§3 Preise, Versandkosten, Zahlung, Fälligkeit

(1) Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer und sonstige Preisbestandteile. Hinzu kommen etwaige Versandkosten.

(2) Der Verbraucher hat die Möglichkeit der Zahlung per Vorkasse, PayPal, Kreditkarte (Visa, Mastercard, American Express).

(3) Hat der Verbraucher die Zahlung per Vorkasse gewählt, so verpflichtet er sich, den Kaufpreis unverzüglich nach Vertragsschluss zu zahlen.

§4 Lieferung

(1) Sofern wir dies in der Produktbeschreibung nicht deutlich anders angegeben haben, sind alle von uns angebotenen Artikel sofort versandfertig. Die Lieferung erfolgt hier spätestens innerhalb von 5 Werktagen. Dabei beginnt die Frist für die Lieferung im Falle der Zahlung per Vorkasse am Tag nach Zahlungsauftrag an die mit der Überweisung beauftragte Bank und bei allen anderen Zahlungsarten am Tag nach Vertragsschluss zu laufen. Fällt das Fristende auf einen Samstag, Sonntag oder gesetzlichen Feiertag am Lieferort, so endet die Frist am nächsten Werktag.

(2) Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der verkauften Sache geht auch beim Versendungskauf erst mit der Übergabe der Sache an den Käufer auf diesen über.

§5 Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

§6 Widerrufsrecht des Kunden als Verbraucher:

Verbrauchern steht ein Widerrufsrecht nach folgender Maßgabe zu, wobei Verbraucher jede natürliche Person ist, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können:

Widerrufsbelehrung, Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage, ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns

Metzgerei Claus Böbel

Claus Böbel

Ritterstraße 9, D-91166 Georgensgmünd-Rittersbach

E-Mail info@umdiewurst.de

Telefax 09172-668954

mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Widerrufsvorgaben

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrages unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.

Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Ende der Widerrufsbelehrung

Gemäß § 312 d Abs. 4 Nr. 1 BGB besteht das Widerrufsrecht nicht bei Fernabsatzverträgen zur Lieferung von Waren, die nach Kundenspezifikation angefertigt werden oder eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind oder die auf Grund ihrer Beschaffenheit nicht für eine Rücksendung geeignet sind oder schnell verderben können oder deren Verfalldatum überschritten.

§8 Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsregelungen.

§9 Vertragssprache

Als Vertragssprache steht ausschließlich Deutsch zur Verfügung.

§10 Kundendienst

Unser Kundendienst für Fragen, Reklamationen und Beanstandungen steht Ihnen werktags von 6.00 Uhr bis 21.00 Uhr unter

Telefon: 09172-488

Telefax: 09172-668954

E-Mail: info@umdiewurst.de
zur Verfügung.

Stand der AGB Oktober 2017
Gratis AGB erstellt von agb.de

Sonderwünsche werden Wurst

**Sie vermissen Produkte in diesem Katalog
und/oder hätten gerne eine ganz besondere Wurst?**

Fragen Sie uns an: info@umdieWurst.de oder 09172-488

WURSTMiXX.de

Ganz nach Geschmack
„Wurst + Einlage“



+



WURSTmixx

bietet Ihnen die Möglichkeit, Wurst ganz nach Ihrem Geschmack zu bestellen.
Sie können sich Ihre Lieblingswurst zusammenstellen.

Zuerst wählen Sie eine „Grundwurstsorte“ aus,
in die Sie verschiedene „Zutaten“ hineinmixxen können!

Ihrer kulinarischen Neugierde sind dabei (fast) keine Grenzen gesetzt:

Sind Sie eher ein vorsichtiger Typ, dann heißt **WURSTmixx** für Sie
z.B. Fleischkäse mit Nüssen oder Pfefferkörnern,
sind Sie mutig, dann bestellen Sie
z.B. eine Gelbwurst mit Rosenblüten und Kornblumen

Neben der Wurst nach Wunsch können Sie auch einen Rollbraten mit Wunschfüllung
oder einen Frischkäse mit Ihren Lieblingszutaten bestellen.

Nichts ist dabei unmöglich, doch je nach Arbeitsaufwand,
gibt es bei den verschiedenen Varianten Mindestbestellmengen.



+



Firmenwurst

Ob eine **scharfe Wurst für Scharfe Angebote**,
eine Körnerwurst für eine
„**Ökoveranstaltung**“
oder eine
einzigartige Spezial-Bratwurst
für das Firmenfest.

**Wir produzieren
Ihnen das!**

Original bay. Weißwürste

weiß-blau
außen mit Lebensmittelfarbe



(150 g – Paar)

Haltbar: 4 Tage bei max. +4°C

Nr. 0066

3.35 €

**Die komplette
Geschmacksvielfalt
finden Sie online.**

**KONFIGURIEREN Sie ihre
Wunschurst unter**

WURSTmixx.de



Individuelle Wurst:

Ob eine scharfe Wurst für Scharfe Angebote oder eine einzigartige Spezial-Bratwurst für das Firmenfest – wir setzen Ihre „wurstigen Ideen“ um

Individuelle Verpackung:

Auch individuelle Verpackungen sind schon bei relativ kleiner Menge möglich:

ab 1 Stück: Dosenbanderole, Anhänger, Wursthülle von Hand beschriftet

ab 500 Stück: Individuell bedruckte Wursthüllen und Geschenkschachteln



Herzhaftes Werbegeschenke



Wir bieten Ihnen einen einzigartigen Service, sich bei Ihren Kunden und Mitarbeitern zu bedanken oder erkenntlich zu zeigen.



- ◆ Sie nennen uns Budget, Stückzahl und Wünsche zum Inhalt
- ◆ Wir zeigen Ihnen verschiedene Möglichkeiten
- ◆ Sie treffen die Wahl
- ◆ Wir erstellen Ihnen ein Angebot
- ◆ Wir produzieren, verpacken und versenden für Sie

Der Logo-Schinken

Ihr Branding auf der Schwarte



- ◆ Vom 200 g Würfel bis zum ganzen Schinken
- ◆ Jede s/w Grafik als Vorlage verwendbar
- ◆ Zusätzlich Werbemöglichkeit auf der Verpackung



WURSTBRIEF®.DE

Geschmackvolle Grußkarten
und Geschenke



WURSTBRIEF®

Es gibt viele Möglichkeiten einem »**Menschen eine Freude**« zu bereiten.

Der **Wurstbrief** ist eine der originellsten davon.

Er eignet sich hervorragend für die verschiedensten Anlässe:
Zum Geburtstag, zu Weihnachten, zum Valentinstag und zum Muttertag.
Aber auch zur Hochzeit, zur Geburt oder einfach nur als Dankeschön...

So einfach geht's

- Motiv auswählen
- Grußtext und Empfängeradresse angeben
- Wir versenden zum Wunschtermin
- Bestellung per Bestellkarte, als FAX, telefonisch unter: **Tel. 09172 - 488**

oder im Internet:

WURSTBRIEF.DE

Hier finden Sie auch viele weitere Motive.

Salamiblume



(Gewicht: 75 g)
Haltbar: 10 Tage

Nr. 3240

11.11 €

Ich liebe Dich...



(Gewicht: 90 g)*

Nr. 3343

19.99 €

Geschmackvolle Mailings

Wir gestalten Ihnen Wurstbriefe mit einem Motiv Ihrer Wahl:

Ideal zur Produktpräsentation, Kundenbindung/-gewinnung, Einladung, Jubiläum...

- Sie nennen uns das Ziel Ihrer Kampagne
- Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten in Bezug auf Salami/Käse...
- Sie erhalten einen „**Prototypen**“
- Wir erstellen Ihnen ein Angebot
- Sie (auf Wunsch auch wir) gestalten die Kampagne
- Wir konfektionieren mit dem Salamimotiv und versenden für Sie



***Haltbarkeit ohne Kühlung: 14 Tage**

Grußkarten WURSTBRIEF



Wurst VQrtrag.de

ERFOLGSREZEPTE

rund + knackig

Services an
intelligent



Foto: Stefan Hippel Nürberger Nachrichten

Erfolgsrezepte für Handwerk, Einzelhandel und Gastronomie

Claus Böbel fällt in mancher Hinsicht ein wenig aus dem Rahmen. Er ist weder Betriebs- noch Volkswirt, weder Berufs-Kreativer noch grüblerischer Data-Miner, weder Hochschullehrer noch gelernter Marketing-Manager und ist dennoch in gewissem Sinne genau letzteres – in eigener Sache. Er ist Metzgermeister – ein sehr erfolgreicher dazu und das mit einem gänzlich unkonventionellem Marktauftritt. Überhaupt ist dies das Adjektiv, das Claus Böbels Business am treffendsten beschreibt: „**unkonventionell**“!

Dabei residiert er keineswegs in einem hippen, gerade total angesagten Berliner Szene-Viertel, sondern in einem 350 Einwohner Dorf.

Warum rede ich hier von „Business“ und nicht von „Metzgerei“?

Weil dieser Begriff Vorstellungen weckt, die einfach nicht so recht passen wollen, und das obschon das Böbel'sche Ladengeschäft einen durchaus vertrauten Anblick bietet und man hier „ganz normal“ Wurst und Fleisch einkaufen kann. Also doch ein Metzger aus der fränkischen Provinz?

Das wäre in etwa so, als würde man Wolfgang Joop als einen „Schneider aus Potsdam“ vorstellen. Das ist zwar unstrittig richtig, aber dennoch trifft's die Sache nicht so ganz ...!

Frei nach Carsten Seebass (DATEV, Nürnberg)

Themen:

UNGEWÖHNLICH
erfolgreich



bitkom



- ◆ mit uNGWÖHNLICHEN Produkten
- ◆ mit uNNACHAHMLICHEN Dienstleistungen
- ◆ mit uNVERWECHSELBARER Kommunikation
- ◆ mit uNVERGESSLICHEN Eindrücken
- ◆ mit uNWIDERSTEHLICHEN Emotionen

- ◆ **Handwerk hat goldenen Boden** – sofern Sie sich nicht die „Butter vom Brot“ nehmen lassen. Haben Sie den Mut **eigene, originelle** Wege zu gehen, diese schlagen „Nachmacher“
- ◆ **klein vor ort** – „**GROSS IM WEB**“ – Erfolgsbausteine im Web abseits bekannter technischer Faktoren wie Webseiten-/ Suchmaschinenoptimierung oder provokativ ausgedrückt „small talk statt BIG DATA“
- ◆ **Persönlichkeit schlägt Prozesse** – Echte Typen mit Ecken und Kanten bleiben im Gedächtnis. Vermarkten Sie Ihre Ware, Ihre Zulieferer oder sich **selbst**?
- ◆ **Gestalten statt Verwalten** – Weiter wie bisher geht heute nicht mehr! Wie geht anders als alle andere in der Praxis? Jedes kleine Detail hat Außenwirkung und trägt zur Marke bei.
- ◆ **Betriebsübergabe in der Familie** – Zwischen planbaren Fakten und unberechenbaren Gefühlen.



Feedback

Es war sehr inspirierend und unterhaltsam...

Wir sind auch online mittlerweile ganz gut unterwegs. Sie allerdings sind noch besser darin sich als Marke zu verkaufen.

Sehr gut, sehr gute Ansätze es Ihnen nachzuzahlen.

Vielen Dank...

Bitte bleiben Sie wie Sie sind, denn Sie sind ein Typ und Typen wie Sie braucht Deutschland.

Frank Möller
64653 Lorsch

Sie schlagen alle Theorien der Etablierten. Ich fand Ihren Vortrag saugut, insbesondere weil Sie diesen vor einigen betriebswirtschaftlichen beschlagen Geschäftsleuten gehalten haben die wirklich Ahnung haben. Sie jedoch schlagen all die Theorien der etablierten und laufen mit einfacher Struktur durch die Welt. Mit klaren Worten und Zielen, Disziplin und konsequentem Arbeiten kommt man auch ohne Anzeigen bei google und Co. auf die Erfolgsspur. Ich war begeistert

Bernd Wittkowski, Vertriebsaußendienst Conrad Druckerei Berlin
16775 Löwenberger Land

Am meisten gefallen hat mir das Referat von Claus Böbel. Ein Querdenker, der alles anders macht als die anderen. Er hat die ausgefallensten Unternehmerideen präsentiert, die jenseits von jeder Norm sind. Das hat mich beeindruckt und war allein schon einen Besuch wert.

Willi Gubser, TWS Confides AG
8274 Tägerwillen (SCHWEIZ)

Referentensteckbrief Claus Böbel

- ◆ Jahrgang 1970
- ◆ Inhaber der kleinen Metzgerei Böbel (10 Mitarbeiter)
- ◆ Betreiber des größten Online-Shops seiner Branche
- ◆ 2. Bundessieger beim Leistungswettbewerb der dt. Fleischerjugend 1989
- ◆ 3. Sieger in der Kür beim Europawettbewerb der Fleischerjugend 1990 in Lausanne (Schweiz)
- ◆ Metzgermeister und Betriebswirt des Handwerks (jeweils Note 1)
- ◆ Laut Dr. Peter Kreuz und Anja Förster (Berater und Wirtschaftsbuch – Autoren) der „Daniel Düsentrieb der Fleischbranche“

Erfolgsrezept Claus Böbel:

BUNTER Vogel
statt GRAUE Maus!

Zeitbedarf

- ◆ Zwischen 30 Minuten (Impulsreferat) und 2 Tagen (Seminar)

Vergütung

- ◆ **Bis 20 Minuten** 567,89 €
- ◆ **20 Minuten** 678,90 €
- ◆ **Bis 1,5 Stunden** 1112,13 €
- ◆ **Tagessatz** 1516,17 €

Weitere Zeitspannen nach Vereinbarung

Jeweils inkl. 19 % Mehrwertsteuer zzgl. Spesen (Anfahrt und ggf. Übernachtung)



Seminar Erfolgsrezept Internet

Von 0 auf 100.000 Besucher und Umsatz

1. Tag

17.00 Uhr

Begrüßung, Metzgereiführung

17.30 Uhr

**Informationsmedium Internet –
Chance für handwerkliche Metzgereien**

**Aufbau einer attraktiven Webseite
für Kunden und Suchmaschinen**

- ◆ Grundsätzliches
- ◆ Rechtliche Vorschriften
(AGB's, Impressum, Widerrufsbelehrung, Bildrechte)
- ◆ Texte/Bilder (Eigene Inhalte vs. Professionelle aus Zukauf)
- ◆ Dienstleister (Fertiges Paket-Agentur-Freelancer)
- ◆ Werbung für die Webseite (online und offline)
- ◆ **Kommunikation:**
E-Mail/Newsletter im Vergleich zu Social Media
(Twitter, Facebook, Google Plus, Blog)

19.00 Uhr

**Fränkisches Bratwurstmenü in 6 Gängen
mit Diskussion über Seminarinhalte**

21.00 Uhr

Offizielles Ende – Fahrt zur Pension Alte Schmiede

Claus Böbel

teilt seine Erfahrungen im Bereich Internetpräsenz und außergewöhnliche Produkte/Dienstleistungen gerne mit Ihnen. Er gibt Tipps und Ratschläge, was auf dem langen und arbeitsreichen Weg hin zu einem erfolgreichen Online-Shop alles zu beachten ist, welche Hürden genommen werden müssen.

Und welche Erfolge dann gefeiert werden.

Termin:

25./26. Februar 2018

Ort:

Neuer Laden der Metzgerei Böbel
in 91166 Georgensgmünd-Rittersbach
444,44 € inkl. 19% MWST
(inkl. Übernachtung/Verpflegung)

Preis:

Teilnehmer:

Max. 12 Personen (kleine exklusive Runde)

2. Tag

08.00 Uhr

Frühstück

09.00 Uhr

**(Online-)Verkauf von Dienstleistungen:
WurstErlebnis, Wurstkurs**

**Positionierung am Beispiel Böbel:
*Grün-original-persönlich***

**Einheitliches Erscheinungsbild
bis ins kleinste Detail führt zur Markenbildung**

Königsdisziplin Webshop

- ◆ Mietshop oder Eigenprogrammierung?
- ◆ Auswahl der Produkte
- ◆ Preisgestaltung und Zahlungsoptionen
- ◆ Verpackung und Kühlung
- ◆ Logistik
- ◆ Verwaltung der Bestellungen/Anfragen
- ◆ Verkaufsplattformen wie ebay und amazon
- ◆ Kundengewinnung/Kundenbindung
- ◆ Technische Abwicklung:
 - Rechnung/Lieferschein/Versandmeldung
- ◆ Praktische Versandabwicklung
- ◆ Verknüpfung Online-Offline

12.30 Uhr

**Abschluss mit typisch fränkischem Essen:
Schäuferle mit Kloß**



Claus Böbel kommt auch zu Ihnen:

Er bereichert Ihre Veranstaltung/Versammlung mit einem Kurzvortrag oder gibt ein Tagesseminar bei Ihnen.



Ganz ehrlich?! "Hamma"! was Marketing-mäßig der Peter Kapp für die Bäcker ist Claus Böbel für die Metzger. Habe in diesem Seminar in 10 min mehr über Facebook + Co gelernt als in einem speziellen Seminar dafür. 5 Stunden Info-Stakkato, welches mich nach 1/4 Stunde resigniert den Schreiber aus der Hand fallen lies.

So unglaublich viele Informationen, Wissenswertes und lustige, lehrreiche Anekdoten aus der Historie des Herrn Böbel.

Ich hoffe sehr, dass ich Ideen die ich in diesen Stunden erhalten habe – und das sind unzählige – auch wirklich umsetzen werde/kann!

Georg Schellhaas (Bäckerei Schellhaas) aus 64401 Groß-Bieberau (Im Bewertungsbogen der Bäckerakademie)

Gerade heimgekommen von einem tollen und sehr informativen Seminar beim Claus Böbel in dessen Metzgerei im schönem Franken.

Auf dem zweitägigen Seminar habe ich viel über das Medium Internet als Informations- und Kommunikationsmedium gelernt.

Echt zu empfehlen. Ich habe viele neue Ideen und Anregungen für Wildschmankerl mitnehmen können. Seit gespannt was in den nächsten Wochen passiert.

Stefan Waldbauer (Wildschmankerl.de) aus 94051 Hauzenberg



Kollegen aus
der ganzen Welt lernen
„deutsche Wurstherstellung“
bei uns

WurstKurs

Sie sind Kollege, Hobby Metzger, Selbstvermarkter oder einfach nur interessierter Wurstliebhaber:

Dann haben wir jetzt für Sie einen ganz besonderen Service. Lernen Sie bei uns im Rahmen eines Wurstkurses, wie Sie selbst Wurst herstellen.

Lernen Sie von Profis, schauen Sie zu, wie es geht und machen Sie einfach mit.

Leistungen:

- ◆ Einzelschulung (keine weiteren Teilnehmer)
- ◆ Mithelfen bei der Produktion
- ◆ Stellen geeigneter Arbeitskleidung
- ◆ Theoretische Erläuterungen zu den vom Teilnehmer vorgegebenen Wurstsorten
- ◆ Beantwortung Ihrer Fragen
- ◆ Fotografieren/mitschreiben erlaubt
- ◆ Mail/Telefonberatung innerhalb des folgenden Jahres
- ◆ komplette Verpflegung (Essen/Trinken) während der Anwesenheit bei uns
- ◆ Kaufberatung bezüglich notwendiger Maschinen

Dauer: 1 Schulungstag umfasst 4 Zeitstunden

Kursgebühren inkl. MwSt:

1 Tag	360,- €
2 Tage	640,- €
3 Tage	840,- €
4 Tage	1000,- €
5 Tage	1100,- €

Termine:

Nach Absprache

Übernachtung:

Falls gewünscht arrangieren wir eine Übernachtung in der Pension alte Schmiede in Georgensgmünd (4 km entfernt)

Teilnehmerstimmen:

„Als ich vor 8 Jahren aus Indonesien zum Studieren nach Deutschland kam ging ich im Supermarkt Bratwurst kaufen. Und mir schmeckte das was ich bisher als Bratwurst kannte nicht mehr.“

Als ich hier im Wurstkurs Bratwurst produzierte und probierte schmeckte mir das was ich bisher als Bratwurst kannte nicht mehr.

Danish Soesanto Halim aus Indonesien

ZIEL ERREICHT

Auf diesem Wege nochmal meinen herzlichen Dank für die unterhaltsamen und lehrreichen Stunden. Ziel haben wir erreicht ? meine Produkte sind jetzt deutlich besser und konsistenter. Leider schmeckt Ihr Leberkäse noch ein klein wenig besser als meiner, aber auch daran arbeite ich...

Joerg Braese aus Maidstone ME14 3BH (GB)



Beispiele

Interesse des Teilnehmers (Frühling/Sommer 2016)

Aufbau einer Wurstproduktion im Großraum Moskau.

Schulung in der Metzgerei

Wissensvermittlung in 5 Modulen im Zeitraum von 6 Monaten:

- ◆ Einführung in die Wurstherstellung, Besprechung des Konzepts, Beratung bezüglich Maschineninvestition
- ◆ Fleischauswahl und Herrichtung für die Wurstproduktion (Rind-Schwein-Kalb-Geflügel)
- ◆ Produktionswoche: Herstellung (Theorie und Praxis) des ausgearbeiteten Produktsortiments
- ◆ Zubereiten von Fleisch Beilagen und Soßen für den Imbiss („Kochkurs“)
- ◆ Tageskurse zur Wiederholung und Vertiefung der Module 1-4

Interesse des Teilnehmers (Juli 2014)

Quereinsteiger wollen ein besonderes Produkt entwickeln. Haben (fast) keine Ahnung von Wurstherstellung. Aber ein Ziel, einen Traum.

Nach einigen Schritten „Learning by Doing“ halten Sie eine professionelle Hilfestellung für angebracht.

◆ Schulung in der Metzgerei:

Gemeinsame Herstellung verschiedener Chargen die auf die Teilnehmerwünsche eingehen (Keine Verwendung von... Unbedingte Verwendung von...) Lösung bisher aufgetretener Schwierigkeiten und noch bessere Abstimmung der Gewürze.

Interesse des Teilnehmers (November 2013)

Ein Hotelier will mit seinen Gästen nicht nur Kochen sondern auch Würsten. Dabei will er verstärkt auch seine eigenen Kräuter einsetzen.

◆ Schulung in der Metzgerei:

Tageskurs in dem unter anderem Kräuterleberwurst und Kräuterleberkäse hergestellt wurde. Dazu brachte der Gastronom seine eigenen größeren Küchenmaschinen mit. Damit haben wir dann das auf unseren Maschinen gelehrt nochmals wiederholt und vertieft.

Interesse des Teilnehmers (Frühling 2016)

Ein Italiener, der in Apulien einen Imbiss betreibt, war 2012 schon mal bei uns und hat die Produktion von Leberkäse erlernt. Dieses Wissen wendet er zu Hause erfolgreich an. Jetzt wollte er dieses Produkt weiter optimieren und die zeitweisen auftretenden Fehler minimieren.

Zusätzlich möchte er die Produktpalette um Streichwurst (Leberwurst feinkerleinert und Mettwurst) erweitern, da es diese Produkte in Apulien noch fast nicht gibt.

Und noch ein Tipp:

Ausrüstung für Hobbymetzger finden Sie online auf www.hausschlachtebedarf.de

Auf Wunsch verkaufen wir auch benötigte Gewürze/Därme in Kleinmengen um zu Hause das Gelernte umzusetzen

Foto unten links: Erklärung am „großen Kutter“



German Sausage-Course

Learn how to make your own Wurst

German Master Butcher Claus Böbel visits you and teaches you in your country

A Wurst course is a seminar where you learn how Wurst is professionally produced in the Böbel butchery. A Wurst course is an individual one-on-one training session with Master Butcher Claus Böbel. Express your own wishes, tell him what you want to learn in the areas of Wurst production and meat processing. Claus Böbel will then tailor an individual course programme for you. The course is given in English.

Watch and learn from professionals how it works, and join in. In short, a Wurst school that everyone can attend. Böbel Claus and his employees are your "teachers" in the German sausage-school.

See everything in a fully functioning butchery and ask everything you want to know.

Number of participants

Individual sessions

Dates

Dates are available all year round; we will set up an individual session with you

Services

Participate in production:

- ◆ suitable work clothing provided
- ◆ Theoretical explanations of different types of Wurst
- ◆ presented by participants
- ◆ Your questions answered
- ◆ Photographs/note-taking permitted
- ◆ Mail/phone consultation within the next year

German-Bratwurst-Sausage Event

Bratwurst – The typical German sausage. Find out in person how they are made. Make your own Bratwurst in a small butcher's shop near Nuremberg.

Guided tours of the butchery

Start off with the guided tour and take a look behind the scenes of a Franconian butcher's.

Not just watching and eating

The Wurst Experience is more than just a guided tour: The motto is participation: de-bone the meat, dice it, spice it, fill your Wurst ... You'll see: it's fun, but it's not that easy ...

Tasting

To finish off, try your own, home-made Wurst. During this informal get-together, you can talk about everything you've learnt and experienced, and round off the day in a relaxed manner.

Number of participants

Up to 5 people, experience can also be provided in English. From 1 person (in German with English explanation)

Price €77,00 /adult

Services

- ◆ Tour of butcher's
- ◆ Wurst-making
- ◆ Meal in "German-Bratwurst-kitchen" (drinks are charged extra)
- ◆ Certificate of participation
- ◆ Quiz with prize for the winner
- ◆ Send a culinary greetings card from the Wurst Experience

Dates

Available dates can be found on page 125



德国香肠制作课程

学习如何制作属于你自己的香肠

德国专业制作者Claus将会来到你的国家并教授你如何制作香肠

在包贝尔香肠制作场的香肠制作课程是一个你可以学习到专业制作香肠的地方。这个课程是由专业的制作者Claus的一对一训练进行的。通过表达自己的想法，告诉他你想在香肠生产和制作肉类的过程中学习到什么。Claus将定制个人课程计划为你的课程授课，全程将会用英语来进行交流。

观看和学习的专业人士是如何工作的，并参加他们。总之，这个课程人人都可以参加。在这个课程当中，Claus和他的员工将会成为你的“老师”。参与到一个完整制作的过程，并问任何你了解到的东西。

这是参与者个人的学习

日期

全年都是可以报名的，我们将与你建立一个单独的话。

提供的服务

参加产品制作的过程中

- ◆ 合适的工作服
- ◆ 提供不同类型香肠的理论解释
- ◆ 由参与者制作的产品
- ◆ 回答你的问题
- ◆ 允许照片与笔记的参加
- ◆ 在明年内可以有邮件、电话的联系。



德国香肠活动

腊肠—典型的德国香肠

找出它们是如何做出的

在一个纽伦堡附近的小肉店里自己做香肠

有导游带领游览

开始有导游带领的游览并参观一个法兰克屠夫的幕后工作

不只是看和吃

这做香肠的经历不仅仅是一个游览

座右铭是参与：脱骨的肉，切成小块，增加香料，

填满香肠，你将看到，这很有趣，但它不是那么容易

品尝

完成后，尝试自己在家做香肠

在这种非正式的聚会中，你可以谈论一切你学到的和你经历的东西，并且以轻松的方式结束一天

参加人数

最多五人，经验可以提供来自一个人的英语（在德国的英语解释）

价格

每位成人77欧元

服务

- ◆ 屠夫的游览
- ◆ 香肠的制作
- ◆ 德国香肠的厨房餐（饮料额外收费）
- ◆ 参与证书
- ◆ 优胜者竞赛奖
- ◆ 赠送来自香肠经验的问候卡

日期

若想取得进一步联系，可以用英文发送邮件到

info@umdiewurst.de



Курс обучения

изготовления
немецких колбас и
сосисок

**Научитесь самостоятельно
делать колбасу и сосиски
по немецким рецептам.**

Колбасный курс в мясной лавке Бёбеля – это семинар где Вы обучаетесь профессиональному производству колбас и сосисок в рамках индивидуального тренинга, один на один с мастером-мясником Клаусом Бёбелем. Исключительно для Вас, на основе Ваших личных пожеланий и интересов в сфере изготовления колбас/сосисок и обработки мяса Клаус Бёбель разработает индивидуальную программу обучения. Курс проводится на английском и немецком языках.

Наблюдайте своими глазами изготовление немецкой колбасы профессионалами в полностью функционирующем колбасном цехе, спрашивайте всё, что Вы хотели бы знать, и принимайте активное участие в производстве! Одним словом - наш колбасный курс может посетить и принять в нем участие каждый желающий. Клаус Бёбель и его сотрудники с большим удовольствием станут вашими “учителями” в немецкой “колбасной школе”.

Количество участников

Индивидуальные сеансы

Даты

Даты доступны круглый год;

Мы создадим для вас индивидуальный курс

Сервис

Участие в производстве:

- ◆ Специальная рабочая одежда
- ◆ Теоретическое разъяснение различий в видах колбас/сосисок по выбору обучающихся
- ◆ Ответы на все Ваши вопросы
- ◆ Фотографирование/конспектирование разрешено
- ◆ Консультация по почте/телефону в течение последующего года

**Немецкий мастер-
мясник Клаус Бёбель
посетит и обучит Вас в
вашей стране.**

Немецкий-Bratwurst-Sausage Event

Братвурст (Bratwurst)-типичная немецкая колбаса. Наблюдайте своими глазами, как она изготавливается и сделайте сами свою Братвурст в маленькой мясной лавке неподалеку от Нюрнберга.

Экскурсия по мясному цеху

Начните экскурсию с ознакомления происходящего за кулисами Франконской мясной лавки.

Не просто увидеть и вкусить

Bratwurst-Sausage-Event – это больше, чем просто экскурсия: наш девиз – участие: вырезать мясо, нарезать кубиками, приправить его, наполнить Братвурст... Вы увидите: это весело, но все не так просто...

Дегустация

В итоге попробуйте свою собственную, изготовленную “по-домашнему” Братвурст.

Во время этого неформального мероприятия мы с Вами будем обсуждать все чему Вы научились и запомнили, а также завершим этот познавательный и интересный день в расслабленной атмосфере.

Количество участников

До 5 человек - возможность проведения мероприятия на английском языке (помимо немецкого)
От 1 человека (на немецком языке с объяснениями на английском языке)

Цена € 88,00/взрослый

Сервисы

- ◆ Экскурсия по мясному цеху
- ◆ Изготовление Братвурст
- ◆ Питание в немецкой „Братвурст-кухне” (напитки оплачиваются дополнительно)
- ◆ Сертификат участия
- ◆ Викторина с призом для победителя
- ◆ Отправление кулинарной поздравительной открытки

Даты

Доступные даты можно найти на странице 125





WURSTKÜCHENBROTZEIT

Bratwurstbrotzeit in unserer Wurstküche*

Bratwurstessen satt

Termine jeweils Freitag abend 18.00 bis 21.00 Uhr

- ◆ 23. März
- ◆ 25. Mai
- ◆ 28. September
- ◆ 23. November

Anmeldung erforderlich
max. 20 Teilnehmer pro Abend

BRATWURST

- schmalzbrot
- gehäckbrot
- herzchen
(geräuchert auf Salat)
- sülzchen
- gehäck im Glas
(individuell verfeinert)
- sauer
- gebraten
- luftgetrocknet
(als Beigabe zum Likör)
- wursteis
- praline
- bonbon
- schinken
- salami
- preßsack
- leberkäse



Gutschein



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 9468

28.00 €

WURST ERLEBNIS

ist weit mehr als eine Betriebsführung bei der Sie nur hinter die Kulissen **sehen**. Sie erhalten die Gelegenheit, bei der Wursterstellung zu **helfen** und die von Ihnen gemachte Wurst dann zu genießen. Ausgestattet mit fachgerechter Kleidung machen Sie sich unter Anleitung von Metzgermeister Claus Böbel ans Werk:

Fleisch schneiden, Gewürze wiegen, Maschinen wie Fleischwolf und Kutter bedienen, Wurstmasse einfüllen,...
Anschließend bekommen Sie die von Ihnen hergestellte Wurst als 6-Gang Menü in der Bratwurst-Erlebnis-Küche serviert

Agnes Weimer aus 96117 Lichteneiche

„Danke für das tolle Bratwusterlebnis. Sind immer noch hin und weg. Da wir keine Facebook-Nutzer sind, haben wir eure Bratwürste die wir selbst machen durften einfach direkt und persönlich mit unseren Freunden im Rahmen einer Grillparty geLIKEed“

Stephan Hilper aus 80689 München

In der Metzgerei konnte man viel selber machen, das Wurst befüllen war nicht ein-fach, die eigene erste Bratwurst sah aber ganz ordentlich aus. Aufgelockert wurde das ganze durch sehr interessante und amüsante Plaudereien des Metzgers. Das anschließende Menü fand in sehr familiärer Atmosphäre statt, wobei die ganze Familie mitwirkte. Für Wurstfans ein Muss



Beliebteste Variante ist die Fränkische Bratwurst

Sie stellen diese regionale Spezialität selbst her...
...Anschließend kochen Sie mit Monika Böbel aus Ihren Bratwürsten ein Bratwurstmenü in der neuen Böbel-Küche.
Auf Anfrage auch Events zu anderen Wurstsorten wie z.B. Leberkäse, Preßsack, Weißwurst.

FAKTEN

Teilnehmerzahl: max. 12 Personen
größere Gruppen teilen wir zur Wursterstellung
(Alternativprogramm für „Rest“), Essen erfolgt gemeinsam.

Preis: 88,00 Euro pro Person, zzgl. Getränke

Leistungen:

- ◆ Metzgereiführung
- ◆ Wursterstellung
- ◆ Bratwurstmenü in der neuen „Böbel-Küche“
Getränke werden extra verrechnet
- ◆ Teilnahmeurkunde
- ◆ Quiz mit Preis für den Sieger
- ◆ Grußkarte vom **WURST ERLEBNIS**

**Auf Wunsch arrangieren wir ein Tagesprogramm
im fränkischen Seenland (mit und ohne Übernachtung)**

Dauer:

Metzgereiführung/Wursterstellung
ca. 2 ½ Stunden, Essen 1 ½ -2 Stunden

Änderungen möglich, aktuelle Infos im Internet

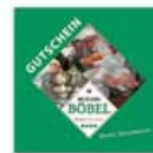
WWW.WURST ERLEBNIS.DE

Kalenderwoche	Samstags Beginn: 15.30 Uhr	Sonntags Beginn: 12.30 Uhr
KW 03	20. Januar 2018	21. Januar 2018
KW 05	03. Februar 2018	04. Februar 2018
KW 06	-	18. Februar 2018
KW 09	03. März 2018	04. März 2018
KW 11	17. März 2018	18. März 2018
KW 12	24. März 2018	25. März 2018
KW 15	14. April 2018	15. April 2018
KW 17	28. April 2018	29. April 2018
KW 18	05. Mai 2018	06. Mai 2018
KW 21	19. Mai 2018	20. Mai 2018
KW 23	09. Juni 2018	10. Juni 2018
KW 25	23. Juni 2018	24. Juni 2018
KW 27	07. Juli 2018	08. Juli 2018
KW 30	28. Juli 2018	29. Juli 2018
KW 37	15. September 2018	16. September 2018
KW 39	29. September 2018	30. September 2018
KW 40	06. Oktober 2018	07. Oktober 2018
KW 43	27. Oktober 2018	28. Oktober 2018
KW 45	10. November 2018	11. November 2018
KW 47	24. November 2018	25. November 2018



Gutschein

WURST ERLEBNIS



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 9468

88.00 €

Ab einer Gruppe von **5 Personen**
erhalten Sie auch einen **individuellen Wunschtermin.**

WURST ERLEBNIS WANDERUNG

Ein Tagesevent (ca. 8 Stunden)
rund um die Bratwurstvielfalt in Deutschland

Buchbar in 3 Varianten:

1) Georgensgmünd

(Wanderung ca. 4 km eben)

Start am Bahnhof (optimal bei Bahnreise).

Dort erhalten Sie eine kurze Ortsführung.

U.a. wird der Judenfriedhof und die ehemalige Synagoge besucht.

2) Roth

(Wanderung ca. 6,5 km kleine Steigung)

Start am Schloß Ratibor.

Sie erhalten eine Schlossführung
und eine kurze Stadtführung.

3) Abenberg

(Wanderung ca. 6,5 km stärkere Steigung)

Start auf der Burg Abenberg
(Übernachtungsmöglichkeit).

Nach einer Führung durch die Burg
noch eine kurze Stadtführung.

Teilnehmerzahl:

Ab 5 Personen, maximal 25 Personen

Preis: 75.00 €/Person

zzgl. Pauschale für Begleitung der Wanderung
durch Claus Böbel von 75.00 €/Gruppe.

Termin für Gruppen:

Jederzeit nach individueller Absprache

BRATWURST – sonst Nichts!

Danach gibt es mit Claus Böbel eine Wanderung in die Metzgerei nach Rittersbach. Auf dem Weg erzählt er Ihnen Wissenswertes und Unterhaltsames rund um die Vielfalt der Bratwurst in Deutschland. Auf halber Strecke gibt es ein kleines Bratwurst-Picknick mit Verkostung von Bratwürsten befreundeter Fleischer-Fachgeschäfte. Dabei fehlt die fränkische Bratwurst. Um diese dreht es sich dann am Ziel der Wanderung in der Metzgerei Böbel.

Dort erleben Sie live die Herstellung unserer fränkischen Spezialität: Bratwurst.

Jeder legt Hand an seine eigenen Bratwürste an. Diese gibt es dann hinterher als 6 gängiges Bratwurstmenü in verschiedenen Varianten zu probieren:

- ◆ Bratwurstgeäckbrot
- ◆ Geräucherte Bratwurstherzchen mit Meerretich und Schwarzbrot
- ◆ Bratwurststückchen in hausgemachter Sulze mit Brot
- ◆ Sauere Bratwürste (Saure Zipfel) im Essigsud mit Semmeln
- ◆ Fränkische Bratwürste gebraten mit Kraut
- ◆ Überraschungsdessert

Anschließend Rücktransport zum Ausgangspunkt.
Auf Wunsch auch mit anschließender Übernachtung.

TIPP:
Ideal für Firmen
und Vereinsausflüge.



WURST ERLEBNIS „ON TOUR“

TIPP:
Die kulinarische
Abrundung Ihrer Tagung

Claus Böbel kommt zu Ihnen!

Mit im Gepäck hat er ein ganz spezielles

WURST ERLEBNIS

Er bringt eine kleine „Mini-Metzgerei“ mit und macht mit Ihnen in Ihren Räumen bayerischen Leberkäse:

- ◆ Kleiner Begrüßungsimbiss
- ◆ Herrichten von Fleisch und Speck mit der Gruppe
- ◆ Gewürze abwiegen
- ◆ Gemeinsame Herstellung des Leberkäsgrundbräts:
Wolfen und kattern mit den mitgebrachten Mini-Maschinen
- ◆ Jeder Teilnehmer darf 2 Mini-Fleischkäse mit Wunschzutaten mischen.
- ◆ Zur Auswahl ca. 50 Zutaten
z.B. verschiedenes Gemüse
(Paprika, Brokkoli, Karotten,...)
Körner (Mohn, Sesam, Kürbiskerne, Mandeln,...)
Gewürze (Kümmel, Pfefferkörner, Senfkörner,...)
Blüten (Rosenblüten, Kornblumenblüten)
Süßes (Schokolade,...)
Getrocknetes Obst (Pflaumen, Aprikosen, Bananen,...)
- ◆ Verzehr der individuellen selbst hergestellten Leberkäse mit Kartoffelsalat und Brezen
- ◆ 1 x selbst gemixter Leberkäse zum Mitnehmen für die Teilnehmer
- ◆ Kleines Quiz zur Wurstherstellung mit Preis für den Sieger

Voraussetzungen:

Sie stellen zur Verfügung:

- ◆ Stromanschluß 220 V
- ◆ Kühlschrank, wenn möglich auch Gefrierschrank
- ◆ Fließendes Wasser
- ◆ Haushaltsüblicher Backofen
- ◆ Teller und Besteck zum Essen
- ◆ Getränke
- ◆ 2-3 Arbeitstische (Größe in etwa wie Bierzelttische)
- ◆ Pfllegeleichter, wischfähiger Boden (kann nass werden)

Alles andere bringt Claus Böbel mit.

Grundpreis

WURST ERLEBNIS „ON TOUR“

(Vorbereitung, Transport, Leihgebühr der Maschinen)

90,00 €

Preis pro Teilnehmer

(Hygienekleidung, Material, Verkostung, Zertifikat)

9,00 €

Schulungspreis/Stunde

(Claus Böbel: Anleitung der Teilnehmer, Hintergrundwissen, Unterhaltung,...)

90,00 €

Fahrtkosten/Entfernungs-km

(inkl. Zeit)

0,90 €

Hilfskraft (Assistenten)/Stunde

(kann auch von Ihnen gestellt werden)

45,00 €

Die Preise sind inkl. 19 % Mehrwertsteuer



WURST ERLEBNIS TAGUNG/WORKSHOP

Für Ihre Firmenfeier gestalten wir individuelle Programme rund um die fränkische Bratwurst.

Basis ist unser klassisches WurstErlebnis „Fränkische Bratwurst“ (siehe Seite 124/125)

Rund um dieses Event arrangieren wir Ihnen ein geschäftliches und/oder touristisches Rahmenprogramm inkl. Übernachtung:

- ◆ (kulinarische) Radtour oder Wanderung
- ◆ Stadtbesichtigung(en)
- ◆ Ausflugsfahrten (fränkisches Seenland, Nürnberg)

Gerne können Sie auch Ihren Workshop/ihre Tagung mit einem WurstErlebnis kombinieren:

Tagungsräume können wir Ihnen vor Ort in Rittersbach arrangieren
Tagungshotels in 8 km Entfernung

Teilnehmer: bis max. 35 Personen
Dauer : von 1 Stunde bis zum 2 Tagesprogramm
Ort: in der Metzgerei in Rittersbach
oder bei Ihnen vor Ort (siehe Seite 126)

Fragen Sie einfach nach Ihrem individuellen Programm.

- ◆ Persönlich im Laden
- ◆ Telefonisch unter 09172-488
- ◆ Per Mail: WurstErlebnis@umdieWurst.de

SIEMENS



krenzers kreativstrategie



CORTAL CONSORS
BNP PARIBAS

Corporate Identity BÖBEL



(Stück)

Nr. 4100

33.33 €

Stift und Block grün schreibend



(Set)

Nr. 4104

1.00 €

Krug 0,3 Liter



(Stück)

Nr. 4111

4.00 €

Cap grün



(Stück)

Nr. 4131

5.00 €

T-Shirt weiß Größe M-XL



(Stück)

Nr. 4132

20.00 €

T-Shirt grün Größe M-XL



(Set)

Nr. 4133

20.00 €

Grill-/Kochschürze grün



(Stück)

Nr. 4141

20.00 €

Teller klein 17,8 x 17,8 cm



(Stück)

Nr. 4121

22.50 €

Teller groß 23,4 x 23,4 cm



(Stück)

Nr. 4122

27.50 €

Teller tief 25,4 x 25,4 cm



(Stück)

Nr. 4123

32.50 €

„Es geht um die Wurst“

Schon der Titel passt wunderbar zu uns.

Dieses Buch von Kunsthistoriker **Wolfger Pöhlmann** ist eine Liebeserklärung der besonderen Art, eine Hommage an ein bedrohtes Kulturgut.

Es rückt dem Kunstwerk aus Fleisch, Speck, Salz und Gewürzen kulturgeschichtlich, ästhetisch und geschmacklich auf die Pelle.

Pöhlmann findet auf seiner Reise zu mehr als 250 Orten dt. Wurstkultur Männer- und Frauenwürste, Wurstbriefe und Currywürste mit Blattgold, er trifft Wurstmonarchen und Textilhersteller, besucht Wurstkustwerke und Wurstheilige.

Und Metzger der gesamten Republik...

So auch „den Böbel.
Und dann schrieb er (Auszüge):

„Schon der äußere Anblick der Metzgerei signalisiert ein radikales Bekenntnis zur Abkehr von der Tradition und Hinwendung zur Moderne...

Er verkörpert selbst in seinem Schaffen und auch in seiner ganzen Ausstrahlung exemplarisch einen alternativen Weg, den neuen Zeitgeist in der Anwendung von neuen Marketingmethoden, den Einsatz von Internet und die Möglichkeit, von der Provinz heraus global zu agieren...

Seine jüngste Vision ist die Gründung eines „Bratwurst-Erlebniszentrums“

Von Böbel kann man immer wieder weitere Überraschungen erwarten.“

Franken
WITTERSBACH, METZGEREI BÖBEL

1511 auf seiner Rückwanderung von Rom nach Nürnberg Station gemacht und vielleicht eine Bratwurst gegessen haben.

Schon der äußere Anblick der Metzgerei signalisiert ein radikales Bekenntnis zur Abkehr von der Tradition und Hinwendung zur Moderne. Die Gegenwart wird sichtbar, sie erscheint neben dem wunderbar stilrein erhaltenen Sandsteinbau der historischen Gaststätte wie ein Fremdkörper, fast wie ein Ufo von einem anderen Stern. Es ist ein kubischer, dunkelgrüner Bau mit einer auffälligen typografischen Fassadengestaltung. Während am Giebel noch in brauner Frakturschrift die Aufschrift «Gasthaus Böbel» zu lesen ist, erscheint grün, Ton in Ton mit der Fassade verschmelzend, der Titel «Metzgerei Böbel» in reliefartiger Blockschrift. Darunter hebt sich davon in weißer Groteskschrift die Homepageadresse «www.urndt@Wurst.de» ab. Durch die ausgestanzte Silhouette eines Schweins gelangt man in einen Vorräum, an dessen Stirnseite ein Automat installiert ist. Hier kann man rund um die Uhr aus einer beachtlichen Zahl unterschiedlicher Fleisch- und Würsterezeugnisse wählen. Für die Bedürfnisse eines Ortes mit knapp über 400 Einwohnern ist dies doch ein gewisses Wunder. Claus Böbel scheint auch von seiner ganzen Persönlichkeit mehr dem internationalen Zeitgeist zu entsprechen als dem Image eines Landmetzgers. Im Gegensatz zu anderen, die unter dem Veränderungsdruck jammern, sich existenziell bedroht fühlen und keinen Nachwuchs finden können, sieht er alles positiv. Wer jammert, ist selbst schuld, sagt er: «Ein Nachfolgeproblem ist ein Folge-



Wie man seinen Warenmarketing, bis zum Erlebnis für die Kunden – bei Claus Böbel kann man rund um die Uhr einlagern.

Es geht um die Wurst.



Mit Widmung von Claus Böbel

Nr. 9830

26.00 €

„Das große Buch vom Fleisch“

**Das ultimative Fleischbuch für höchste Ansprüche:
Experten-Know-how, geniale Rezepte, brillante Fotografie!**

**Zur Neuauflage des Teubner-Klassikers „Das große Buch vom Fleisch“
hat Claus Böbel mit seinem Fachwissen beigetragen:**

Als „Fleisch-Experte“ hat er Autor Peter Wagner Fragen beantwortet und zum anderen wurden die Fleischfotos in der Metzgerei Böbel fotografiert. Ausgewählt hat uns der Autor und der Gräfe-Unzer-Verlag deshalb, weil wir alle Fleischteile vom Rind-Schwein-Kalb-Lamm-Kaninchen bieten können.

Ob Rinderfilet oder Rinderbacken, Schweineschnitzel oder Schweinedarm, Kalbhaxe oder Kalbsbries, Lammrücken oder Lammhoden...

Das große Buch vom Fleisch



Mit Widmung von Claus Böbel

Nr. 9825

79.90 €



Das große Buch vom Fleisch

131



ERÖFFNUNG Anfang 2019 BöbelBratwurst & BedBreakfast

Unsere neue BratwurstErlebniswelt

Diese entsteht im Gasthaus nebenan.
Ein touristisches/gastronomisches/kulinarisches
»Ding« im Zeichen der fränkischen Bratwurst.

Zimmerbuchung ab Herbst 2018
unter www.BBandBB.de

Böbel
wir betreiben das Gasthaus wieder in
Eigenregie – wobei Gasthaus dann ganz
anders, sprich »böblisch« interpretiert wird:

Bratwurst
unser Top-Produkt schlechthin wird in diesem
Gebäude erlebbar, z.B. mit dem Bratwurstaurant
dort gibt es »Bratwurst – sonst Nichts!«

Bed
(= schlafen unterm Bratwursthimmel),
also thematische Zimmer rund um die Bratwurst.

Breakfast
(= Frühstück).
Selbst bei diesem wird die Bratwurst
eine Rolle spielen.

Was würden Sie unter den Stichpunkten
cool/trendy/interessant/attraktiv/... finden?

Wir freuen uns auf Ihre Anregungen
info@umdieWurst.de oder 09172-488

Monika und Claus Böbel



Foto: Norbert Wilhelmi

umdieWurst.de